



PANNA COTTA DE CHOCOLAT IVOIRE MYRTHILLES SUR GELEE DE VERVEINE CITRONNELLE



Pour 6 pré desserts

Gelée de verveine : Faire un sirop avec 75g d'eau minérale et 10g de sucre. Y faire infuser 4g de verveine citronnelle pendant 10 bonnes minutes. Passer, ajouter en pluie 0.75g d'agar agar. Porter à ébullition 1 bonne minute et verser aussitôt au fond des verres sur une épaisseur d'environ 1cm. Réserver au réfrigérateur.

La compotée de myrtilles : 100g de myrtilles, 30g de sucre, 10g de liqueur de myrtilles. Faire revenir les fruits avec le sucre, déglacer avec la liqueur, réserver. Quand la gelée est prise - ça va vite- ajouter une couche de compotée.

La panna cotta : 1 feuille de gélatine, 120g de crème à 35%, 70g de couverture Ivoire Valrhona.

Ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Fondre le chocolat au bain-marie. Porter la crème à ébullition, y dissoudre la gélatine essorée. L'incorporer en 3 fois au chocolat à l'aide d'une maryse en réalisant une émulsion. Bien lisser le mélange. Laisser tiédir quelques minutes, pas plus et compléter les verres avec l'appareil. Faire prendre au réfrigérateur.

Finition : Au moment de servir décorer selon l'envie du jour : traits de couverture noire et verveine pour la recette d'origine, groseilles et verveine ici pour gagner du temps !