



PANNACOTTA AU GRANITE DE FRAMBOISES



Pour 4 personnes:

Pour la pannacotta:

25 cl de crème liquide

6 cl de lait

25 g de sucre

1 ½ de gélatine ramollie dans l'eau froide (ou de l'agar-agar)

Pour le granite:

250 g de framboises

Une douzaine de feuilles d'estragon (à l'origine, c'était de la menthe)

1 orange

25 g de sucre

1 bâton de vanille

Pour la garniture de fruits:

125 g de framboises

125 g de mûres

Le granite:

Zester la moitié de l'orange après l'avoir lavée soigneusement et presser la entièrement pour avoir le jus.

Mixer les framboises avec le jus d'oranges, la moitié des graines de la gousse de vanille, l'estragon, le zeste et le sucre. Verser dans un plat et mettre au congélateur. A l'aide d'une fourchette gratter toutes les ½ heures pour obtenir le granite.

La pannacotta:

Porter le lait et la crème à ébullition avec la 2^{ème} moitié des graines de vanille. Ajouter le sucre et retirer du feu. Incorporer la gélatine bien égouttée et remuer pour qu'elle soit bien fondue.

Verser dans les verrines et faire prendre au froid.