

MES TABLES DE FETES



Verrines aux fleurs d'hibiscus

Ingrédients pour 8 verrines

La gelée d'hibiscus

- 1 c à soupe de fleurs d'hibiscus séchées
- 300 ml d'eau
- 1 c à soupe de miel liquide et neutre en goût
- 1 g 1/2 d'agar agar environ (1 cuillère à café pas trop pleine)

La panna cotta au lémon curd

- 25 cl de lait de soja
- 25 cl de jus de fruit (orange pour moi)
- 100/125 g de lémon curd (j'ai utilisé un lémon curd aux citrons de Menton cuit au chaudron)
- 2 g d'agar agar

Le coulis de framboise au basilic

une barquette de framboises simplement mixées avec du sucre et du basilic séché

Commencez par faire une décoction d'hibiscus, mettre l'eau à bouillir dans une casserole, quand elle bout arrêter le feu et mettre les fleurs d'hibiscus dans l'eau. Couvrir et laisser infuser 20 minutes. Filtrer, ajouter le miel et remettre à bouillir pour 30 s avec l'agar agar. Laisser un peu tiédir et remplir les verrines, une couche d'environ 1 cm. Laisser tiédir puis mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la gelée soit prise. Remplir le moule à glaçons du reste de la gelée d'hibiscus, et mettre au frais. Pendant que la gelée prends préparer votre coulis de framboises. Pour la panna cotta, mélanger le lait de soja, le jus de fruits et le lémon curd intimement dans une casserole, mettre à chauffer, ajouter l'agar agar et faire bouillir 30 s. Laisser un peu tiédir, et ajouter la panna cotta dans les verrines sur la couche de gelée. Remplir environ au 2/3. Au moment de servir, sortir les verrines, ajouter une petite couche de coulis de framboises, un glaçon de gelée et quelques feuilles de basilic ou de menthe ou de verveine.