

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Panna cotta à la réglisse

Recette adaptée au Thermomix



Source : Livre "Panna cotta" de Laura Zavan aux éditions Marabout

Pour 4 panna-cotta

500 g de crème liquide

(j'ai mis 250 g de crème liquide entière et 250 g de lait 1/2 écrémé)

8 g de morceaux de réglisse pure* (mais 4 g suffisent sinon c'est trop fort en goût)

30 g de sucre de canne complet

2 gouttes d'essence naturelle de menthe (j'ai mis des huiles essentielles)

1 CS 1/2 de poudre à flan vanille (40 g dans le Thermomix)



* la meilleure réglisse pure vient de Calabre. Vous la trouverez sous forme de pastilles à sucer, confectionnées dans de jolies petites boîtes.

Demandez-la auprès des boutiques de produits italiens ou dans des confiseries

Dans le bol du TM

Mettre la crème + le lait + le sucre + les morceaux de réglisse.

Régler 7 min à 70° VIT 3.

Ajouter les 40 g de poudre de flan.

Régler 4 min 30 sec à 100° VIT 2,5. (> premiers bouillons)

Ajouter l'essence de menthe.

Mélanger quelques sec VIT 3, laisser tiédir 5 min et re-mélanger quelques sec VIT 5 à 6.

Rincer 4 ramequins sous l'eau sans les essuyer pour faciliter le démoulage puis verser la préparation au réglisse dedans.

Laisser refroidir à température ambiante puis couvrir d'un film alimentaire et mettre au réfrigérateur au moins 2 h.

Pour démouler, passer une pointe de couteau autour des bords et renverser d'un coup sec sur une assiette. Servir avec une crème anglaise parfumée à la menthe. Trop miam !!!