



PANNA COTTA AUX QUETSCHES ET A LA CANNELLE



Pour 6 personnes :

6 dl de crème fleurette, allégée si on veut
140 g de sucre en poudre
4 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide
400 g de quetsches
2 pincées de cannelle
12 spéculoos

Laver et dénoyauter les quetsches. Les faire cuire à feu doux comme une confiture avec 50 g de sucre, 2 pincées de cannelle et 2 cuillérées à soupe d'eau. Il faut que les prunes de cette confiture peu sucrée soient bien tendres, au besoin rajouter un peu d'eau quitte à faire un peu réduire à la fin. Laisser refroidir et réserver.

Dans une casserole, mettre le crème et les 90 g de sucre restants, faire chauffer et réduire d'un quart environ. Ajouter la gélatine et bien mélanger, verser au fond des verres et faire prendre au froid. Écraser les biscuits.

Lorsque la panna cotta est prise, recouvert avec les spéculoos écrasés et la « confiture » de quetsches, réserver au froid jusqu'au moment de servir.

Les spéculoos et la panna cotta sont suffisamment sucrés, il faut absolument que les quetsches ne le soit pas trop et la cannelle relève bien le parfum de cette marmelade.

C'est un dessert vraiment rapide, facile et déclinable avec tous les fruits possibles et imaginables. Les plus paresseuses pourront utiliser une confiture toute faite à condition qu'elle ne soit pas trop sucrée.