



PANNA COTTA AU GINGEMBRE ET SON CROUSTILLANT



Pour 4 personnes:

Pour la panna cotta:

10 cl de crème liquide légère

5 cl de lait ½ écrémé

100 g de chocolat blanc (en pistoles, cassé en morceaux ou râpé)

1 feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide ou d'agar-agar selon vos préférences

1 càc de gingembre frais râpé

Porter la crème et le lait à ébullition. Couper le feu et ajouter les chocolat blanc en tournant sans arrêt jusqu'à sa dissolution totale. Incorporer la gélatine ou l'agar-agar et terminer par le gingembre. Verser dans vos verrines et laisser refroidir avant de mettre au frigo au minimum pendant 2 heures.

Pour le croustillant:

Le jus d'1/2 orange

25 g de sucre roux

25 g de sucre semoule

20 g de farine

25 g de beurre fondu

1/2 càc de gingembre frais râpé très finement

Mélanger, dans l'ordre, les sucres, la farine, le jus d'orange, le beurre fondu et le gingembre. Laisser reposer au frigo pendant une heure. Préchauffer votre four à 200°. Étaler la pâte, à la spatule, sur une plaque de cuisson anti adhésive sur une épaisseur d'environ 3 mm. Faire cuire jusqu'à ce que la couleur soit de couleur miel un peu (pas trop) foncé.

Laisser refroidir, couper en bandelettes aux ciseaux (ou à l'emporte pièce, en forme de tuiles) et les enrouler sur un manche de cuillère en bois.

Si la pâte refroidit un peu trop vite et ne se travaille pas aussi bien, la remettre dans le four encore chaud 1 mn ou 2 et recommencer à lui donner la forme souhaitée.