

Panna cotta aux litchis



Ingrédients pour 6/8 personnes:

- 1 boîte de litchis (255g net égoutté)
- 400 g de crème fraîche liquide
- 8 g de gélatine + 3 g
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule

Mettre 3 g (une feuille et demi) de gélatine à réhydrater dans de l'eau froide. Egouttez les litchis en récupérant le jus (environ 200 g). Faites chauffer 1/4 de ce jus, quand il arrive à ébullition, rajoutez la gélatine réhydratée et égouttée. Remuez pour bien la faire fondre. Ajoutez le jus restant en réservant 5 cl. Mélangez bien et versez dans des verrines. Ajoutez un demi litchi au fond et faites prendre au frais 1 à 2 h.

Faites fondre le reste de gélatine dans de l'eau froide. Mixez les litchis avec les 5 cl de jus et les 300 g de crème. Faites chauffer les 100 g de crème restante avec une cuillère à soupe de sucre. Après l'ébullition, faites fondre la gélatine essorée et ajoutez la préparation au litchi mixée. Mélangez le tout pour bien le rendre homogène. Versez délicatement ce liquide dans vos verrines sur le jus de litchi gélifié. Mettez au réfrigérateur plusieurs heures. Servir bien frais.

Le Flo des saveurs janvier 2012