

VERRINE ISPAHAN

Pour 6 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min

Réfrigération : 6 h minimum



250 ml de crème liquide
250 ml de jus de litchi (Caraïbos)
2 feuilles de gélatine
60 g de sucre
1 gousse de vanille
150 ml de sirop de rose
150 ml d'eau
60 framboises environ
2 feuilles de gélatine (soit 4 au total)
coulis de framboises

- 1 Mettre la crème dans une casserole avec le sucre et la gousse de vanille fendue. Porter à ébullition puis retirer du feu et laisser infuser.
- 2 Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 5 min.
- 3 Retirer la gousse de vanille, récupérer les graines et les mettre dans la crème.
- 4 Dissoudre la gélatine essorée dans la crème, bien mélanger puis ajouter le jus de litchi.
- 5 Répartir dans les verrines.
- 6 Mettre au frais pour 4 heures au moins.
- 7 Faire tremper les 2 dernières feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 min.
- 8 Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sirop de rose. Arrêter dès les premières bulles. Y dissoudre la gélatine essorée.
- 9 Sortir les verrines du réfrigérateur et disposer les framboises sur la panna cotta. Couler le mélange à base de sirop de rose sur les framboises jusqu'à les recouvrir et remettre au frais.
- 10 Quand la deuxième couche est prise, verser 1/3 cm de coulis de framboises et remettre au frais jusqu'au service.
- 11 Déguster en rêvant qu'un jour lointain, vous ferez des macarons aux mêmes parfums !!! ;o)