



© Thierry d'Aurillac - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2012

Panna-Cotta fraises TAGADA

(Pour 3 personnes – Préparation : 15 minutes – Repos : 1 heure)

Les ingrédients :

- 25 cl de crème fleurette - 25 fraises TAGADA
- 3 cuillères à soupe de fromage blanc - 150 Grs de fraises
- Brisures de pistaches vertes
- Crumble : - 50 Grs de farine - 50 Grs de beurre - 50 Grs de sucre - 1 Cs poudre d'amande

La recette :

1 - Chauffez doucement votre crème avec 22 fraises TAGADA, gardez-en 3 pour le dressage. Lissez au mixer plongeant quand les fraises ont presque disparu dans la crème. Garnissez le fond de 3 belles verrines et réservez 1 heure au froid positif.

2- Pendant le rafraîchissement de la crème, réalisez votre crumble en mélangeant la farine, le sucre, la poudre d'amande et le beurre. Sablez l'ensemble de cet appareil puis formez une boule homogène avec la pâte. Émiettez ce pâton sur une plaque à pâtisserie et cuire au four 10-15 minutes à 180°C en mélangeant de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une belle coloration qui sera le gage d'un goût parfait !

3 - Lavez et équeutez vos fraises, les couper en 2 ou en 4 suivant leur taille et les réserver au frais.

4 - Lorsque votre panna-cotta est prise, ajoutez dans chaque verre : 1 cuillère à soupe de fromage blanc, 1 pincée de pistache, 1/3 des fraises et du crumble. Ajoutez une fraise TAGADA sur le dessus pour la déco et bonne dégustation.

Bonne dégustation !

