



Les Gourmandises de Marina

Panna Cotta Litchis

Ingrédients (pour 6 personnes) :

50 cl de crème fraîche liquide

75 g de sucre

3 + 1 feuilles de gélatine

5 cuillères à soupe de SOHO

1 boîte de litchis en conserve fruits + sirop

Préparation :

Faire tremper les 3 feuilles de gélatine. Mettre la crème et le sucre dans un casserole et faire frémir. Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu ajouter 20 cl de jus de litchis.

Ajouter les 3 feuilles de gélatine essorées.

Bien remuer et mettre dans des coupelles. Laisser refroidir quelques heures.

Faire un miroir pour recouvrir la crème : faire tremper la feuille de gélatine. Faire chauffer 20 cl de jus de litchis, ajouter le feuille de gélatine essorée. Verser le miroir sur les crèmes et déposer un litchi dessus. Faire prendre quelques heures au réfrigérateur. Pour la décoration vous pouvez utiliser des mikados que vous piquerez juste avant de servir.

<http://re7demarina.canalblog.com/>