



PANNA COTTA BICOLORE MARRON- CAFE TORREFIE

2 fois 25cl de crème fleurette, 20g de café en grains, 2 fois 20g de sucre, 75g de crème de marron, 1cs de rhum vieux, 2 fois 1 feuille de gélatine ramollie à l'eau froide et essorée. Facultatif, pour arrondir les arômes, 2 fois 1cs de sirop « fruits chocolat », ne mettre que 15g de sucre si on utilise le sirop.

Torréfier 15mn les grains de café au four à 150°. Les concasser grossièrement, les mettre dans un sachet à thé en papier et infuser 15mn à froid dans 25cl de crème. Ajouter le sucre, éventuellement le sirop chocolat. Chauffer et arrêter juste à l'ébullition. Retirer le café. Ajouter la feuille de gélatine, remuer, laisser tiédir légèrement et verser une couche au fond des verres, il doit vous rester la moitié de l'appareil, faire prendre au frigo une petite heure pour que le mélange soit ferme. L'idée est de faire une couche de mélange café une couche de mélange marron et à nouveau une couche café ou l'inverse si vous préférez le parfum marron.

Procéder de la même manière pour la panna cotta au marron en incorporant au fouet la crème de marron dans la crème froide, ajouter le sucre et le sirop, porter à ébullition, retirer du feu, parfumer avec le rhum, incorporer la gélatine, laisser tiédir. Quand le 1^{er} mélange est pris ajouter une couche parfum marron, laisser prendre au frais avant de terminer par 1 dernière couche café torréfié. Les crèmes gardées à T° ambiante pendant la prise dans les verres ne se solidifient pas, il suffit de les fouetter un peu pour leur redonner de la souplesse si vous avez attendu trop longtemps et qu'elles commencent à prendre !

PANNA COTTA CARAMEL SALE XOCOPILI

20cl de crème fleurette, 10g de sucre, 1 feuille de gélatine ramollie et essorée, 2 billes de Xocopili, QS de grué de cacao - facultatif- pour la déco.

Caramel salé : 40g de sucre, 6cl de crème fleurette, 30g de beurre demi sel. Faire un caramel à sec avec 40g de sucre, l'éteindre avec 6cl de crème fleurette, bien remuer pour avoir un mélange lisse et ajouter 30g de beurre demi sel. Refroidir et réserver à T° ambiante. On peut aussi supprimer le beurre et saler le mélange à la fleur de sel.

Porter à ébullition 20cl de crème, y ajouter le caramel, hors du feu dissoudre les billes de xocopili en fouettant légèrement, puis dissoudre la gélatine égouttée. Laisser tiédir et verser dans les verrines choisies, décorer d'un peu de grué de cacao par exemple. On peut aussi ajouter 10g de sucre à la crème, c'est selon les goûts !

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

