



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



panna cotta à la vanille sur coulis de framboises & aux speculoos



Ingrédients pour 12 verrines :

Panna Cotta

- 100 ml de lait entier
- 500 ml de crème semi épaisse
- 100 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 1 sachet de gélatine en poudre ou l'équivalent en Agar Agar

Garniture:

- 1 flacon de coulis de framboise (210 g)
- 48 framboises entières + 36 pour le décor
- quelques biscuits spéculoos

Préparation de la panna cotta

Version TM31: mettre tous les ingrédients y compris la **vanille*** sauf la gélatine dans le bol, régler 5 à 6 min/Th°100/vitesse 3. A l'arrêt de la minuterie, ajouter la gélatine ou l'agar agar par l'orifice. Régler à nouveau 5 à 6 min/Th°100/vitesse 3.

- Je coupe le bout de la gousse et fait glisser les grains dans le liquide, je mets la gousse vide dans du sucre dont je me sers ultérieurement pour faire mon sucre vanillé TM31.

Version casserole: faire chauffer le lait, la crème avec le sucre et la gousse de vanille fendue. Quand le mélange est à ébullition, retirer la gousse. Ajouter la gélatine et mélanger quelques min.

Préparation et finition des verrines:

Pendant que le TM31 prépare la Panna Cotta, préparer les verrines: mettre 4 framboises par verres, verser un peu de coulis dessus. Verser à présent la Panna Cotta en faisant doucement de ne pas trop mélanger avec le coulis. Placer au réfrigérateur. Au moment de servir, écraser les spéculoos grossièrement et parsemer le dessus de la panna cotta.



Piquer 3 framboises sur des pics décor en bambou et présenter sur le dessus de la verrine ou piquer verticalement.

<http://cachou66.canalblog.com/>