

Aujourd'hui, petite Panna Cotta afin de satisfaire la gourmandise de mon mari... Je n'ai pas une grande passion pour ce dessert, néanmoins il est extrêmement simple et rapide à préparer alors pourquoi, pas?!!



J'ai voulu faire une Panna cotta traditionnelle, à la vanille avec un petit coulis de fraise, mais un dilemme s'est posé à moi lorsque j'ai constaté qu'il ne me restait que 3 briques de crème liquide et que moi aussi j'avais envie d'un dessert, en l'occurrence : une mousse chocolat et orange !!!

Deux solutions étaient alors possible: soit je me sacrifiais et remettais à plus tard ma petite mousse, soit je trouvais une alternative à ma recette de panna cotta...

Je vous laisse deviner qu'elle a été mon choix ...!!!!

J'ai remplacé la crème manquante par de la glace à la vanille! Pas mal l'astuce??!!

La recette pour 6 Panna Cotta vanille et leurs coulis de fraise:

- 40 cl de crème liquide 30%

- 60g de sucre
- 1 càc de vanille en poudre
- 200g de glace à la vanille
- 2 càc d'agar agar
- 200g de fraise + sucre

Mettre à bouillir la crème, la glace, le sucre et la vanille.

Ajouter l'agar agar et poursuivre l'ébullition pendant 2 min.

Verser la crème dans des verrines et réserver au réfrigérateur pendant 1h.

Pendant ce temps, mettre les fraise équeutées dans une petite casserole et les cuire pendant 15 min avant de les mixer. Ajouter du sucre si nécessaire.

Une fois figée, sortir les Panna Cotta et verser du coulis sur le dessus.

Remettre quelques heures au frais avant dégustation.

Astuces: la glace n'a rien changer à la texture de la Panna Cotta, elle m'a juste servi de substituant par rapport à mon manque de crème. La glace que j'ai utilisé contenait des gélifiants tels que de la farine de graine de caroube et de la gomme guar.

