

Panna cotta chocolat blanc et vanille



Recette pour 10 petites portions

Ingrédients :

Panna cotta

500 ml de crème 35%
100 g de chocolat blanc
1 gousse de vanille
4 feuilles de gélatine

Crumble sucré à la noix de coco

110 g de farine
90 g de noix coco râpée
50 g de sucre
50 g de cassonade
100 g de beurre

Coulis de fraise gélifié

250 g de fraises
100 g de sucre
250 g d'eau
6 g d'agar agar

Procédure

Panna cotta

Mettre à chauffer la crème dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide

Quand la crème est chaude, incorporer le chocolat blanc et la gélatine et bien mélanger jusqu'à incorporation complète des ingrédients, retirer la gousse de vanille.

Verser dans les moules et laisser refroidir au frigo. Si après refroidissement, les panna cotta se démoulent mal mettre les moules au congélateur 15 min et ensuite démouler rapidement.

Crumble sucré à la noix de coco

Mélanger la farine, le sucre et la cassonade, ensuite tamiser le tout dans un plat.

Incorporer la noix de coco et le beurre et mélanger le tout afin d'obtenir un mélange homogène.

Étaler sur une plaque allant au four et enfourner à 170°C pendant 25 min.

Coulis de fraise gélifié

Réduire les fraises en purée

Mettre dans une casserole avec le sucre et l'eau et faire chauffer, au moment de bouillon ajouter l'agar agar et fouetter pendant 3 min.

Mettre à refroidir dans un plat au frigo

Avant utilisation rajouter un peu d'eau et passer au mixer pour avoir un coulis lisse et sirupeux.

Dressage:

Déposer un peu de crumble dans une assiette, poser la panna Cotta et décorer avec le coulis et quelques petits fruits.

Chef Anthony Nart

Manoir du lac William

