CRÈME (PANNA COTTA) ET MOCHI À L'ARMOISE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
crème faiche	200 ml
Lait végétal	100 ml
Agar-agar	0.50 càs (ou 5gr de gélatine)
sucre	2 càs
sommités fleuries d'armoise (graines et feuilles sans tige)	25 gr (Une grosse poignée)
eau	45 ml
farine de riz gluant	50 gr (Pour une texture plus moelleuse : du shiratamako (épicerie japonaise))
sucre	20 gr
sommités fleuries d'armoise (graines et feuilles sans tige)	35 gr

Préparation

1. Pour la pannacotta: 1/ Effeuiller l'armoise et récupérer les sommités fleuries. Hacher le tout grossièrement. 2/ Réunir la crème, le lait de soja et l'armoise hachée dans un poêlon. Porter à ébullition, mixer la crème et passer la au chinois. 3/ Ajouter le agar-agar et porter à ébullition. Couper le feu. 4/ Ajouter le sucre/miel et réserver au froid.

2. Pour le mochi (boule de riz gluant) : 1/ Laver les feuilles d'armoise. Blanchir l'armoise quelques minutes dans l'eau bouillante. 2/ Egoutter, laver à l'eau froide, presser pour extraire un maximum d'eau puis les hacher grossièrement. (ou les mixer avec l'eau). 3/ Préparer la farine dans un bol. Ajouter le sucre. Incorporer petit à petit l'eau et l'armoise jusqu'à former une pâte. 4/ Faire bouillir de l'eau. Former des petites boules avec la pâte pour les incorporer dans l'eau bouillante. Attendre qu'elles flottent et laisser encore 2-3 min. Réserver-les dans de l'eau froide.

3. Pour le dressage: Déposer délicatement sur la panna cotta une feuille d'armoise, un mochi et quelques fruits. Vous pouvez aussi parsemer le tout de pistaches, de fruits secs ou de graines torréfiées.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025