

CRÈME (PANNA COTTA) ET MOCHI À L'ARMOISE



Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
crème fraîche	200 ml
Lait végétal	100 ml
Agar-agar	0.50 càs (ou 5gr de gélatine)
sucre	2 càs
sommités fleuris 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 fleuris d'armoise (graines et feuilles sans tige)	35 gr

Préparation

1. Pour la pannacotta: 1/ Efeuiller l'armoise et récupérer les sommités fleuris. 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.

