PANNA COTTA À LA RACINE DE BENOÎTE URBAINE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 15 verrines

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	800 ml
Sucre S2	80 gr
Agar-agar	3 gr
racines de benoîte urbaine	80 gr
cannelle en poudre	2 pincées
cardamome	3 gousses
gingembre frais hâché	1 c. à s.
noix de muscade râpé	1 pincée
anis étoilé	1 pièce

Préparation

1. Trier et laver les racines de benoîte urbaine. Les couper finement.
2. Chauffer la moitié de la crème et y faire infuser les racines de benoîte, la cannelle, la cardamome, le gingembre, la noix de muscade et l'anis étoilé (à couvert, pendant 20-30 minutes). Vérifier la puissance de l'infusion et filtrer dès que c'est à votre goût.
3. Mettre la crème infusée, l'autre moitié de crème, le sucre et l'agar agar dans une casserole. Mélanger et laisser bouillir pendant 1 minute. Retirer du feu.
4. Verser la préparation dans des verrines. Les placer au frais et laisser la crème se gélifier.
5. Suggestion : garnir les verrines avec un coulis cru de mûres sauvages et/ou des graines de sarrasin

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

grillées.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024