

PANNA COTTA AU COULIS DE CORNOUILLES

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	400 ml
sucre	55 gr
Agar-agar	1.6 gr
Gousse de vanille	1/4 pc
Cornouilles	60 gr (dénoyautées)
eau	20 ml
sucre	20 gr
citron	1/4 pc
Spéculoos	(Facultatif)

Préparation

1. Panna cotta : verser crème fraîche, sucre, agar-agar et gousse de vanille fendue en 2 dans un récipient. Bien mélanger. Porter à ébullition et mélanger pendant 1 min. dès les premiers frémissements. Ôter la gousse de vanille après l'avoir «raclée» de ses graines. Verser dans les verrines. Placer au frais le temps que le mélange 'prenne' et se gélifie.

2. Réaliser la purée de cornouilles : -Laver les cornouilles et les ébouillanter dans une casserole avec un cm d'eau. -Une fois les cornouilles éclatées, séparer les noyaux et réserver la pulpe. -Pour ne rien perdre du fruit: plonger ces noyaux dans un fond d'eau chaude et faire bouillir pour récupérer la pulpe résiduelle. Filtrer et jeter les noyaux. -Mélanger le liquide résiduel et le sucre pour former un sirop et porter à nouveau à ébullition. -Laisser refroidir et mélanger à la première pulpe de cornouilles dénoyautées qui avait été réservée. -Mixer finement, ajouter le jus de citron et laisser refroidir. -Verser le coulis tiédi par dessus la pana cotta et replacer au frais. -Servir accompagné d'une feuille de menthe

3. Suggestion: garnir la verrine d'un fond de biscuit speculoos émietté avant d'y verser la pana cotta.
