

PANNA COTTA AU JUS D'ORTIES



Ingrédients pour 8 Verrines de 4-5 cl

Ingrédient	Quantité
Feuilles d'orties	350 grammes
crème fraîche	25 cl
sel	1/2 càc
poivre	
ail	1/2 petit éclat
épices au choix	

Préparation

1. Récolter, effeuiller et rincer les orties de façon à obtenir environ 350 gr de feuilles. Les faire blanchir dans une grande casserole d'eau bouillante additionnée d'un peu de bicarbonate. Les plonger immédiatement dans de l'eau très froide. Bien les égoutter. Les mixer grossièrement. Presser dans une étamine pour extraire le jus. Réserver.

2. Faire ramollir 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir 250 gr de crème ou mélange de crème-lait ou mélange de crème-lait de coco, selon le goût. Y dissoudre la gélatine ramollie et ajouter le jus d'orties. Assaisonner de sel, poivre et selon la fantaisie, de cumin, ail, coriandre, ras el Hanout, citron ... Verser dans les verrines et faire prendre au frigo. Servir en garnissant de crevettes grises, baies roses, coriandre ciselée, graines d'orties ...
