

PANNA COTTA ONCTUEUSE À LA BENOÎTE URBAINE



Ingrédients pour 15 verrines

Ingrédient	Quantité
Crème	800 ml
Sucre S2	80 gr
Gélatine	7 gr
benoite urbaine	20 racines
cannelle en poudre	2 pincées
cardamome	2 gousses
gingembre frais hâché	1 c. à s.
noix de muscade râpé	1 pincée
anis étoilé	1 pc

Préparation

1. Trier et laver les racines de benoîte. Les coupées finement.

2. Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

3. 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 15-20 minutes). Vérifier le goût. Mixer et/ou laisser infuser davantage si nécessaire. Filtrer.

4. Mettre la crème infusée, l'autre moitié de crème et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition. Retirer du feu. Ajouter la gélatine préalablement pressée. Mélanger/mixer.

5. Verser la préparation dans des verrines. Les placer au frais et laisser la crème se gélifier.

6. Suggestion : Garnir les verrines avec un coulis de fruits et/ou des graines de sarrasin grillées.
