



Desserts

Panna cotta à l'orange

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 millilitres de jus d'orange (frais)
6 feuilles de gélatine
200 millilitres de crème entière
200 millilitres de lait entier
1 bâton de cannelle
2 clous de girofle
1 cuillère à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de pistaches (hachées)
feuilles de menthe (quelques)

Méthode de préparation

Passez le jus d'orange. Trempez la moitié des feuilles de gélatine 5 minutes dans de l'eau froide. À feu doux portez le jus d'orange à ébullition puis laissez mijoter 2 minutes. Pressez l'eau hors des feuilles de gélatine puis faites-les fondre dans le jus d'orange chaud. Laissez refroidir un peu.

Déposez un essuie de cuisine dans un plat puis mettez-y les verres inclinés. Remplissez les verres à moitié avec le jus d'orange. Faites solidifier 2 heures au frigo.

Trempez le reste de la gélatine 5 minutes dans l'eau froide. Chauffez le lait puis faites-y dissoudre les feuilles de gélatine bien égouttées. Incorporez la crème, le sucre, le clou de girofle et le bâton de cannelle. Faites mijoter à feu doux pendant 3 minutes. Faites refroidir 10 minutes et retirez les épices.

Versez le lait crémeux dans les verres au-dessus du jus d'orange solidifié. Mettez les verres 2 heures au frigo. Avant de servir décorez avec les pistaches et une branchette de menthe.

Conseil:

Délicieux aussi avec une base de jus de citron ou de pamplemousse.

Ustensiles de cuisine

Passoire

