



Panna cotta violette et citron

Ingredients

Panna cotta citron

300g de crème liquide entière
65g de jus de citron
le zest d'1/2 citron
55g de sucre
4g de gélatine

Gelée de citron

110g de jus de citron
2,5g de gélatine
25g de sucre

Panna cotta à la violette

500g de crème liquide entière
55g de sucre
1/2 cuillère à café d'arôme de violette
5,5g de gélatine
40g de sirop de violette

Gelée à la violette

30g de sirop de violette
2,5g de gélatine
85g d'eau

Panna cotta au citron

- Pour 4 verrines -

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le jus de citron, la crème liquide, le sucre et le zest d'1/2 citron

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Verser la préparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h30 au congélateur

Gelée au citron

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le jus de citron et le sucre

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Verser la préparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h au congélateur

Panna cotta à la violette

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble la crème liquide, le sirop de violette et l'arôme de violette

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Verser la préparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h30 au congélateur

Gelée à la violette

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble l'eau et le sirop de violette

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Verser la préparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h30 au frais

ASTUCE

Pour un résultat parfait, comme moi, vous pouvez utiliser des boîtes à oeufs ou remplir un plat de riz, semoule ... pour stabiliser vos verrines

 src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/wink_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="wink" />
