

# PANNA COTTA PAMPLEMOUSSE-ORGEAT

Pour 5 ou 6 verrines selon la taille (les miennes sont gourmandes et grandes comme des verres ... j'en ai obtenu cinq bien remplies !)

Préparation : 10 min x 3 strates (à peine un peu plus que mes recettes habituelles !)

Réfrigération : 4 heures au moins x 2 strates (je les ai fait sur deux jours)



*Couche pamplemousse :*

**3 pamplemousses (ou 2 pamplemousses et 1/4 l de jus de pamplemousse rose)**  
**1 feuille de gélatine (voire 1,5 pour une texture plus ferme)**

*Couche "orgeatée" :*

**300 ml de crème liquide**

**125 ml de lait**

**75 ml de sirop d'orgeat (soit 5 cuillères à soupe)**

**50 g de sucre en poudre**

**2 feuilles de gélatine (voire 3 pour une texture plus ferme et dans le cas de cette panna cotta là)**  
**les graines d'une gousse de vanille ou 1 pointe de vanille en poudre**

*Sirop (et dernière strate) :*

**250 ml de jus de pamplemousse rose**

**100 g de sucre**

*Déco :*

**Amandes effilées grillées à sec (au four th 6 soit 180°C pendant une dizaine de minutes à surveiller)**

*Première strate :*

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- 2 Eplucher les deux pamplemousses roses à vif pour en récupérer le jus et les quartiers (suprêmes). Presser le troisième pamplemousse s'il y a lieu. Faire chauffer le jus des pamplemousses jusqu'à presque ébullition puis y mettre la gélatine essorée à fondre, bien remuer et laisser un peu refroidir
- 3 Répartir les quartiers de pamplemousses au fond des verres/verrines. Répartir par dessus le jus de pamplemousse-gélatine.
- 4 Mettre au frais pour 3-4 heures au moins.

*Deuxième strate :*

- 1 Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 2 Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide, le sucre et la vanille jusqu'à presque ébullition. Y mettre la gélatine essorée à fondre, bien remuer. Ajouter le lait et le sirop d'orgeat, mélanger et laisser un peu refroidir.
- 3 Répartir sur la première couche dans les verres/verrines.
- 4 Remettre au frais pour 3-4 heures au moins.

*Dernière strate :*

- 1 Dans une casserole, faire réduire le jus de pamplemousse rose et le sucre jusqu'à obtenir un sirop. Filtrer si besoin pour ôter la pulpe.
- 2 En version une fine couche sur la panna cotta.
- 3 Remettre au frais jusqu'au service.
- 4 Servir décoré d'amandes effilées grillées à sec pour un petit "plus" croquant !