

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PANNA COTTA À L'ORGEAT/CONFIT DE MIRABELLES À LA CARDAMOME

Pour 6 pots de yaourts de 15cl chacun

50cl crème fraîche liquide entière - 35g sucre en poudre - 2 càs de sirop d'orgeat - 1 càc d'extrait d'amande amère (facultatif) - 2 feuilles de gélatine -

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide. Dans une casserole porter à ébullition la crème et le sucre. Hors du feu ajouter la gélatine essorée dans les mains en pressant. Fouetter. Ajouter le sirop d'orgeat et l'extrait d'amande amère. Remuer. A l'aide d'un entonnoir à piston verser dans les pots de yaourts (posés sur un plateau). Laisser refroidir, les recouvrir de film alimentaire ou bien de leur couvercle, puis mettre au réfrigérateur minimum 3h00.

Confit de mirabelles à la cardamome :

400g mirabelles - 75g sucre en poudre ou cristal - 3 cosses de cardamome - 1/2 citron -

Dénoyauter les mirabelles, les verser dans une cocotte, chauffer jusqu'à l'apparition de jus. Ajouter le sucre, le jus du 1/2 citron et les graines des cosses de cardamome (ouvertes et sorties des cosses). Laisser cuire sur feu doux 20 à 25 minutes jusqu'à confit. Verser dans des bocaux (ébouillantés dans l'évier et égouttés). Fermer. Garder une fois refroidis dans le réfrigérateur.

Le lendemain, jour du service, déposer une cuillère à soupe de confit sur chaque panna cotta. Filmer ou fermer à l'aide des couvercles. Garder au réfrigérateur jusqu'au moment du service.