

Pause gourmande du week-end

Panna cotta et coulis d'agrumes (pour 6 personnes)

Ingrédients

- Crème liquide entière : 60 centilitres
- Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia Béghin Say : 40 grammes
- Feuilles de gélatine de 2 grammes : 3 pièces

Pour le coulis

- 2 oranges
- 2 pamplemousses roses
- 2 citrons verts
- 4 clémentines
- Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia Béghin Say : 50 grammes
- Fécule de maïs : 5 grammes

Préparation :

Pour la panna cotta

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Dans une casserole, verser 1/3 de la crème liquide et ajouter Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia. Faire bouillir, puis ajouter la gélatine égouttée et mélanger pour la faire fondre.
- Verser ensuite cette préparation dans le reste de crème liquide et mélanger.
- Disposer la crème gélifiée dans des verrines et la laisser prendre au réfrigérateur pendant 1 h.

Pour le coulis

- Éplucher à vif les agrumes avec un couteau et en prélever les segments.
- Les disposer dans une casserole avec Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia, puis cuire à feu moyen pendant 5min.
- Ajouter ensuite la fécule de maïs diluée dans un peu d'eau froide et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le coulis épaississe. Le laisser ensuite refroidir dans un bol.
- Lorsque les panna cotta sont prêtes, verser un peu de coulis dessus et servir.

Astuce du chef :

Vous pouvez aussi parfumer la crème des panna cotta avec des zestes de citron ou encore une gousse de vanille.

