

Panna cotta

Panna cotta à la rose, fraise et litchi



6h20 **15 min** **5 min** **6h** **547**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la panna cotta

- 1 Faire tremper la gélatine pendant 15 minutes dans un bol d'eau froide.
- 2 Faire chauffer la crème liquide dans une casserole puis ajouter le sirop de rose et le sucre. Fouetter et porter à ébullition.
- 3 Egoutter la gélatine en la pressant entre les mains. Lorsque le mélange est à ébullition, ôter la casserole du feu et ajouter la gélatine. Fouetter.
- 4 Verser l'appareil dans des verres puis réfrigérer pendant 6 heures.

Étape 2

Préparation du coulis de fraise et de litchi

- 1 Equeuter les fraises à l'aide d'un couteau d'office et les réserver dans un bol.
- 2 Verser les fraises et les litchis dans le bol du mixeur, ajouter un peu de sirop de litchi. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.

Étape 3

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la panna cotta

1 litre(s) **Crème liquide (fleurette)**
110 g **Sucre semoule**
90 ml **Sirop de rose**
12 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour le coulis et le dressage

500 g **Fraise**
200 g **Litchi**
8 **Biscuit(s) rose(s) de Reims**

Dressage

- 1** Verser le coulis dans un bol et vérifier la consistance. S'il est trop épais, ajouter du sirop de litchi, s'il est trop liquide ajouter des fruits mixés.
- 2** Sortir les panna cotta du réfrigérateur, les déposer sur une assiette de dressage. Verser le coulis sur les panna cotta, servir avec des biscuits rose de Reims.