

Panna cotta à la lavande et pommes

 cuisinedegut.net/2020/09/30/panna-cotta-a-la-lavande-et-pommes/

Gut

il y a 4 jours



Ingrédients

25 cl de crème entière

4 gr de gélatine (je pense que l'on peut mettre 5 g)

Sirop Monin à la Lavande

1 pomme

1 noix de beurre doux

PRÉPARATION

1. Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau bien glacée
2. Verser la crème dans une casserole et la faire chauffer
3. Ajouter **6 cuillères à soupe** de sirop à la lavande. Mélanger
4. Lorsqu'elle commence à frémir, retirer la casserole du feu.
5. Bien essorer les feuilles de gélatine en les essorant dans les mains et les ajouter à la crème
6. Remuer la crème pour faire fondre la gélatine.
7. Répartir la crème dans 2 coupes ou verrines
8. Laisser refroidir
9. Une fois la crème froide, placer un film étirable sur chaque coupe et les placer au frais jusqu'au lendemain
10. Eplucher la pomme, la couper en quartiers, retirer le coeur et les pépin.
11. Couper la pomme en petits morceaux
12. Mettre une noix de beurre à fondre dans une casserole puis ajouter les morceaux de pomme

13. Ajouter **3 cuillères à soupe** de sirop et faire caraméliser les pommes à feu vif.
remuer souvent
 14. Le lendemain, sortir les verrines **15 minutes** avant la dégustation, retirer le film.
 15. **Juste avant la dégustation**, ajouter un mince filet de sirop sur une panna cotta puis rouler le verre pour l'étaler uniformément.
 16. Ajouter sur le dessus un peu de pommes caramélisées
 17. Recommencer l'opération pour la 2ème panna cotta
 18. Décorer avec un petit brin de basilic nain
 19. Servir avec le reste des pommes à part et déguster aussitôt
-
-

CONSEILS ET ASTUCES

1- Cette panna cotta n'est à faire qu'avec le Sirop Monin dont l'arôme est naturel.

2- Il faut en général 2 gr de gélatine pour 25 cl de crème. Je vous conseille d'en mettre au moins 4 gr, peut être même 5 car le sirop va ramollir la panna cotta à la cuisson mais aussi du fait qu'on en ajoute sur le dessus.

Publié par Gut

Bienvenue ! Vous trouverez sur ce blog des recettes de cuisine gourmandes, simples et variées : Du sucré, du salé, des recettes de plancha etc... Je partage volontiers mes recettes, alors adoptez les et n'hésitez pas à vous inscrire à la NEWLETTER pour recevoir toute nouvelle publication ! à Bientôt [Voir tous les articles par Gut](#)