

Panna cotta violette et citron

Ingredients
Panna cotta citron
300g de crème liquide entière
65g de jus de citron
le zest d'1/2 citron
55g de sucre
4g de gélatine
Gelée de citron
110g de jus de citron
2,5g de gélatine
25g de sucre
Panna cotta à la violette
500g de crème liquide entière
55g de sucre
1/2cuillère à café d'arôme de violette
5,5g de gélatine
40g de sirop de violette
Gelée à la violette
30g de sirop de violette
2,5g de gélatine
85g d'eau

Panna cotta au citorn

- Pour 4 verrines -

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le jus de citron, la crme liquide, le sucre et le zest d'1/2 citron

Hors du feu incorporer la glatine essore

Verser la prparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h30 au conglateur

Gelée au citron

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le jus de citron et le sucre

Hors du feu incorporer la glatine essore

Verser la prparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h au conglateur

Panna cotta à la violette

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble la crme liquide, le sirop de violette et l'arme de violette

Hors du feu incorporer la glatine essore

Verser la prparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h30 au conglateur

Gelée à la violette

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble l'eau et le sirop de violette

Hors du feu incorporer la glatine essore

Verser la prparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h30 au frais

ASTUCE

Pour un résultat penché comme moi, vous pouvez utiliser des boîtes à oeufs ou remplir un plat de riz, semoule ... pourstabiliser vos verrines

src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/wink_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="wink" />