



## 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

1/2 cuillère 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 citron

- Pour 4 verrines -

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

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

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Verser la préparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h30 au congélateur

### Gelée au citron

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le jus de citron et le sucre

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Verser la préparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h au congélateur

### Panna cotta à la violette

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble la crème liquide, le sirop de violette et l'arôme de violette

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Verser la préparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h30 au congélateur

---

### Gelée à la violette

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble l'eau et le sirop de violette

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Verser la préparation 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 ... pour stabiliser vos verrines**

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

---