

Panna cotta à la clémentine



Aujourd'hui, ce sera un délicieux dessert qui pourrait très bien être à votre table pour Noël ou encore le Nouvel An car il est tout à fait de saison ! De délicieuses panna cotta à la clémentine. La texture est parfaite et ce parfum de clémentine humm... un régal !

Pour 4 personnes

Ingrédients:

3 clémentines

25l de crème liquide allégée

25cl de lait

150g de sucre

2 sachets de sucre vanillé de Madagascar

10cl de jus d'orange

1 gousse de vanille

20g de beurre

2 sachets d'agar-agar (ou 6 feuilles de gélatine pour ceux qui préfèrent)

Préparation:

Lavez deux clémentines, prélevez leur zeste en fines lanières. Versez 10cl d'eau et 100g de sucre dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez les zestes et laissez cuire à feu doux pendant environ 10min. Laissez refroidir.

Prélevez le zeste de la dernière clémentine et hachez-le. Pelez à vif la clémentine et mettez la pulpe dans une casserole. Ajoutez le zeste haché, la moitié du jus d'orange, 1 sachet de sucre vanillé et laissez cuire 15min à feu doux. Passez le tout au mixeur.

Versez le lait et la crème dans une casserole, fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et récupérez les graines. Ajoutez-les dans la casserole avec le sucre restant. Faites chauffer et laissez infuser 15min.

Hors du feu, tout en mélangeant ajoutez l'agar-agar au lait chaud préalablement filtré puis remettez 2min sur feu doux. Incorporez la pulpe de fruit et remuez. Répartissez la panna cotta dans 4 pots et laissez prendre au réfrigérateur pendant 8 à 10H.

Pelez les deux clémentines restantes et séparez les quartiers. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez le dernier sachet de sucre vanillé, puis les fruits et faites cuire 2min. Incorporez le reste de jus d'orange chauffé et flambez.

Pour servir, déposez 1c. à café des zestes confits sur chaque panna cotta et des fruits caramélisés.