Gilles Grasteau

Panna cotta

Panna cotta d'agrumes au thé blanc

2h20	15 min	5 min	2h	277
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Prendre les clémentines préalablement lavées et essuyées puis les couper en deux à l'aide d'un couteau d'office.
2. Les presser à l’aide d’un presse-agrumes afin d’en extraire le jus. Bien presser avec la main pour épuiser au maximum les moitiés de clémentines.
3. Ne pas oublier de récupérer le jus de la pulpe qui s’est déposée sur le presse-agrumes à l'aide d'une cuillère. Réserver le jus de clémentine dans un verre.
4. Frotter les sucres sur la peau des clémentines pour en extraire leur parfum et leurs essences. Ils doivent prendre la couleur du fruit. Les réserver dans une casserole.
5. Faire chauffer la crème de soja et le jus de clémentines dans une autre casserole sur feu doux jusqu'à frémissements.
6. Mélanger pour bien homogénéiser puis ajouter les feuilles de thé blanc.
7. Couper le feu et mélanger encore. Attention à ne pas laisser les feuilles trop longtemps, une infusion trop longue apportera de l'amertume.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la panna cotta

6 **Clémentine(s)**
25 cl **Crème de soja**
13 g **Thé**
80 g **Sucre(s) en morceaux**
1 g **Agar-agar**

Ingrédients pour le dressage

8 **Clémentine(s)**

Étape 2

Préparation de la crème

1. Verser la préparation de soja au thé dans la casserole contenant les morceaux de sucre imbibés de clémentine. Utiliser un chinois pour retenir les feuilles et affiner la crème.
2. Utiliser une cuillère pour passer le mélange au chinois en pressant bien sur les côtés. Récupérer également la crème sous le chinois.
3. Faire chauffer la crème sur feu doux jusqu’aux premiers bouillons. Mélanger régulièrement pour que la crème soit bien homogène et s’épaississe en chauffant.
4. Verser l'agar-agar dans un verre et ajouter une cuillère à café d'eau froide. Mélanger.
5. Verser le contenu du verre dans la casserole. Mélanger la crème puis enlever la casserole du feu.

Étape 3

Dressage

1. Verser la crème dans les verres puis laisser prendre la panacotta au réfrigérateur pendant au moins deux heures.
2. Éplucher des clémentines en séparant les quartiers. Supprimer la peau blanche amère et caoutchouteuse. Réserver.
3. Après avoir récupéré la panacotta au réfrigérateur, superposer les quartiers de clémentine dans les verres en formant un cercle.
4. Presser des clémentines et verser le jus au centre des clémentines, sur la crème.