

*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.