

*Panna cotta*

# Blanc-manger à la vanille, aux framboises et au craquelin d'amande



**1h45**   **30 min**   **15 min**   **1h**   **504**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le blanc-manger

250 g **Framboise**  
200 g **Fromage blanc**  
200 g **Crème liquide (fleurette)**  
75 g **Sucre semoule**  
4 g **Feuille de gélatine**  
1 **Gousse(s) de vanille**

### Ingrédients pour le craquelin d'amandes

100 g **Amande(s) effilée(s)**  
50 g **Sucre semoule**  
5 cl **Eau**

## Étape 1

### Préparation de l'appareil

- 1 Dans un bol d'eau froide, faire tremper la gélatine pendant 3 à 4 minutes.
- 2 Dans un saladier, verser le fromage blanc. Inciser la gousse de vanille au centre puis gratter les graines avec la pointe du couteau, puis les ajouter au fromage blanc. Verser le sucre et mélanger au fouet.
- 3 Dans le bol du batteur bien froid, verser la crème liquide et monter la crème fouettée. Lorsqu'elle est suffisamment ferme, arrêter le batteur et réserver le bol au réfrigérateur.
- 4 Egoutter la gélatine ramollie puis la mettre dans une casserole. Mettre à chauffer sur feu doux. Lorsque la consistance est liquide, incorporer la gélatine au fromage blanc tout en mélangeant vivement au fouet.
- 5 Sortir la crème fouettée du réfrigérateur et l'incorporer en deux fois au mélange à l'aide d'une maryse en effectuant des mouvements circulaires de bas en haut. Couvrir le saladier de film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

## Étape 2

### Réalisation des craquelins d'amandes

- 1 Faire chauffer une casserole avec l'eau et le sucre. Disposer le thermomètre dans la casserole et attendre que la température monte à 120°C.
- 2 A 120°C, ajouter les amandes. Puis ôter la casserole du feu et mélanger vivement avec une spatule pour les enrober de sucre.
- 3 Remettre la casserole sur le feu afin de colorer les amandes. Laisser le sucre fondre à nouveau puis remuer.
- 4 Lorsque les craquelins sont blonds dorés, ôter du feu et débarrasser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les éparpillant bien pour qu'ils ne se collent pas entre eux.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Sortir le blanc-manger du réfrigérateur et ôter le film. A l'aide d'une maryse, le mettre dans une poche munie d'une douille. Refermer la poche et pousser la préparation vers la douille.
- 2 Dans une verrine, dresser le blanc-manger avec la poche à douille. Ajouter les framboises sur le blanc-manger puis mettre des craquelins dessus. Servir aussitôt.