

Panna cotta

Panna cotta à la citronnelle, cerises pochées au kirsch, feuilles de mélisse cristallisées



12h45 **30 min** **15 min** **12h** **559**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la panacotta

- 1 Emincer les bâtons de citronnelle à l'aide d'un couteau d'office puis les réserver dans une casserole.
- 2 Verser la crème froide sur la citronnelle émincée, ajouter le sucre et porter le tout à ébullition.
- 3 Démarrer à froid permet aux saveurs de bien se mélanger.
- 4 Baisser ensuite sur feu doux et laisser cuire pendant 1 minute.
- 5 Eteindre le feu, filmer la casserole avec du film alimentaire et laisser infuser pendant 10 minutes.
- 6 Faire tremper la gélatine dans un saladier d'eau froide pour les faire ramollir pendant les 10 minutes d'infusion.
- 7 Ôter le film alimentaire de la casserole, verser la crème dans un chinois posé sur un saladier. Bien presser tous les éléments à l'aide d'une cuillère à soupe pour récupérer tout le jus et les saveurs.
- 8 Egoutter la gélatine en la pressant avec les doigts,

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la panacotta, les cerises et la mélisse

500 ml **Crème liquide (fleurette)**
50 g **Sucre semoule**
2 **Bâton de citronnelle**
6 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour les feuilles de mélisse

4 feuille(s) **Mélisse citronnelle**
1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour les cerises pochées

500 g **Cerise(s)**
100 g **Sucre semoule**

l'ajouter dans le saladier de crème.

30 ml **Kirsch**

30 cl **Eau**

- 9 Mélanger à l'aide de la cuillère à soupe pour dissoudre la gélatine.
- 10 Verser la crème dans un verre mesure à bec verseur puis remplir les verrines à mi-hauteur.
- 11 Il faut laisser de la place dans les verrines pour les cerises pochées et les feuilles de mélisse.
- 12 Mettre les verrines au réfrigérateur pendant 3h.

Étape 2

Préparation des feuilles de mélisse cristallisées

- 1 Effeuer la mélisse pour garder les grosses feuilles.
- 2 Recouvrir une assiette de film alimentaire, veiller à bien tendre le film dessus.
- 3 Prendre une feuille par la tige et la tremper dans un bol contenant le blanc d'oeuf des deux côtés.
- 4 Ôter l'excédent de blanc sur la feuille en la passant sur les bords du bol. La feuille doit être brillante partout, c'est-à-dire bien enrobée de blanc d'oeuf.
- 5 Mettre la feuille dans le bol de sucre semoule, bien l'enrober de sucre. Puis la secouer pour ôter l'excédent.
- 6 Poser la feuille délicatement sur l'assiette tapissée de film alimentaire. Puis répéter l'opération avec les autres feuilles.
- 7 On peut aussi cristalliser de la menthe, du thym, etc.
- 8 Laisser reposer les feuilles dans une pièce pas trop humide pendant 12h pour qu'elles cristallisent.
- 9 Pour gagner du temps, mettre les feuilles sur une plaque de four et enfourner à 50/60°C (Th.2) pendant 1 ou 2 heures. Il suffit de surveiller la cuisson.

Étape 3

Pochage des cerises

- 1 Verser l'eau et le sucre dans une casserole puis porter à ébullition sur feu doux.
- 2 Couper les cerises en deux à l'aide d'un couteau d'office, ôter les noyaux.
- 3 Augmenter le feu sous la casserole. Quand l'eau bout, ajouter les cerises et le kirsch.
- 4 Porter de nouveau à ébullition pour pocher les cerises.
- 5 Verser ensuite le tout dans un saladier et filmer.
- 6 Mettre au réfrigérateur, réserver pendant une nuit.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les panacotta et les cerises du réfrigérateur.
- 2 Disposer harmonieusement les cerises sur les verrines, en cercle, à l'aide d'une cuillère à café, face plate contre la panacotta.
- 3 Arroser avec un peu de sirop, à hauteur des cerises.
A la dernière minute. poser sur chaque verrine une

4 feuille de mélisse, au milieu.

5 Déguster très frais.