Mickaël Gaignon

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.

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 Effeuiller 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

30 ml **Kirsch**
30 cl **Eau**

4 feuille de mélisse, au milieu.

5 Déguster très frais.