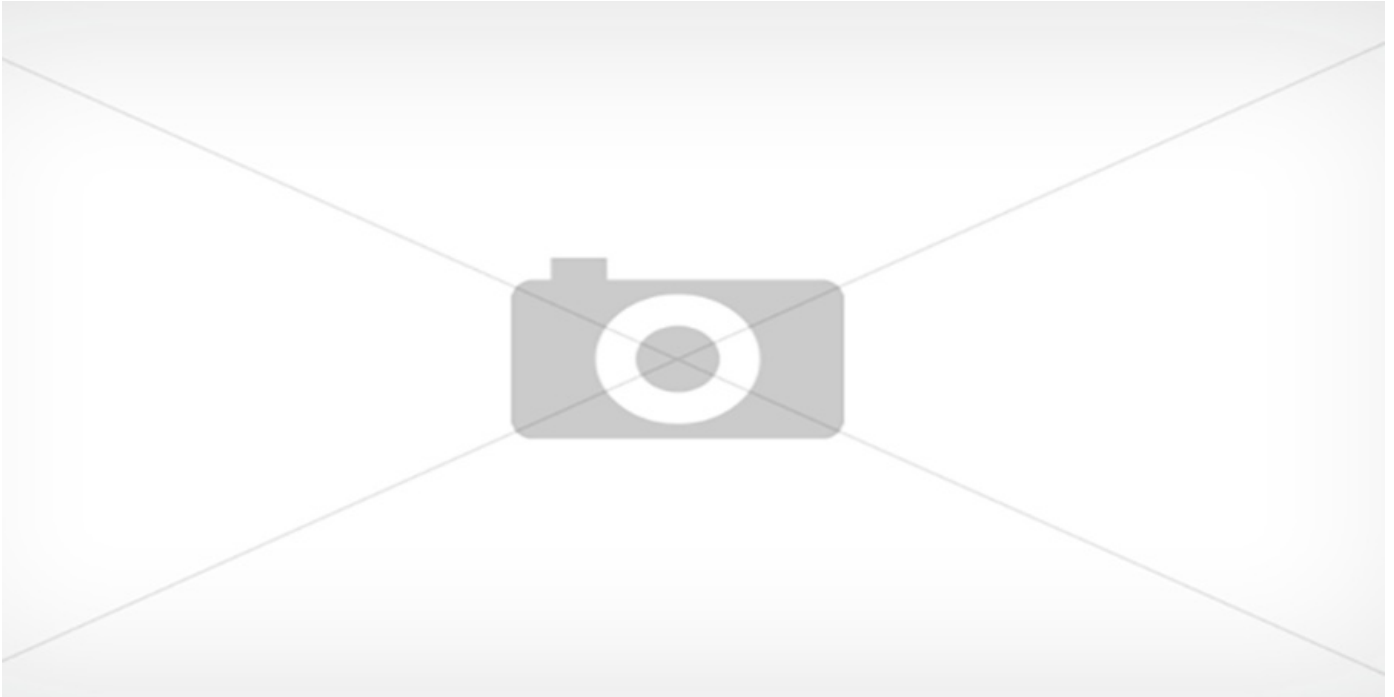


Panna cotta vanille et griottines



Préparation pour 10 verrines

Compotées griottes :

30g de sucre

1g de pectine

50g de jus de griottes

50g de griottes entières

Panna cotta vanille :

25cl de crème

40g de sucre

1/2 gousse de vanille

3g de gélatine

Gelée griottines :

50g de jus de griottines

1g de gélatine

Compotées griottes : Faire bouillir le jus de griottes avec 23g de sucre, puis hors du feu, ajouter la pectine, le reste de sucre et les griottes.

Dresser dans les verrines et réserver au frais.

Panna cotta vanille : Faire bouillir la crème avec le sucre et la vanille.

Hors du feu, incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.

Laisser tiédir et dresser délicatement dans les verrines lorsque la compotée est froide.

Remettre au frais pendant 6 heures.

Gelée griottines : Faire bouillir le jus de griottines.

Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.

Laisser refroidir et dresser sur les verrines bien froides.

Remettre au frais 1 heure.

Conseil du chef : Vous pouvez préparer vos verrines la veille pour plus de fraîcheur.