Christophe Casazza

Panna cotta

Panna coco au coulis de framboise

2h35	20 min	15 min	2h	304
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème

1. Verser le lait de coco, la crème de soja, le fructose dans une casserole et mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois.
2. Prendre ensuite un grand saladier rempli d'eau froide pour y faire ramollir les feuilles de gélatine.
3. La gélatine sous forme de feuille est une protéine qui se dissout dans un liquide chaud et qui prend la consistance d'une gelée en refroidissant.
4. Lorsqu'elles sont ramollies, les sortir du saladier et les essorer à la main. Les réserver dans un bol.

Étape 2

Mise en pot

1. Faire chauffer le mélange lait de coco, crème de soja et fructose sur feu doux.
2. Ajouter les feuilles de gélatine.
3. Ne jamais la cuire sur feu vif et l'utiliser avec parcimonie pour éviter d'obtenir une texture trop caoutchouteuse.
4. Mélanger sans arrêt à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à parfaite dissolution des feuilles.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pana coco

24 cl **Lait de coco**
24 cl **Crème de soja**
2 c. à soupe **Fructose**
6 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour le coulis de framboise

300 g **Framboise**
20 g **Miel liquide**

5. Verser le mélange de la casserole encore tiède dans le bec verseur. Remplir délicatement les ramequins en filtrant l’appareil au chinois.
6. Une fois remplis, les placer sur un plateau et les laisser reposer au réfrigérateur pendant deux heures. Attention à ne pas renverser !

Étape 3

Préparation du coulis

1. Verser les framboises préalablement lavées dans le mixeur puis ajouter le miel.
2. Mixer à vitesse moyenne pendant deux minutes environ. Verser dans un bol et réserver.
3. Le mélange doit avoir une consistance un peu sirupeuse mais pas trop épaisse. Ajouter un peu d’eau pendant le mixage si nécessaire.

Étape 4

Dressage

1. Démouler la panacotta dans une assiette creuse.
2. Passer la lame d’un couteau entre le ramequin et la crème figée. En cas de difficulté, tremper le ramequin quelques secondes dans l’eau tiède. Mais ne pas la laisser trop longtemps car elle pourrait se liquéfier.
3. Renverser la panacotta dans le centre de l’assiette et la laisser tomber délicatement.
4. Verser le coulis de framboise à l’aide d’une grosse cuillère sur la panacotta et ajouter quelques gouttes sur le bord de l’assiette pour parfaire le dressage d'une touche colorée.