

*Panna cotta*

# Panna cotta aux clémentines saveur grenadine



**1h35** **25 min** **10 min** **1h** **526**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

4 **Clémentine(s)**  
6 g **Feuille de gélatine**  
70 g **Sucre(s) en morceaux**  
5 cl **Sirop de Grenadine**  
50 cl **Crème liquide (fleurette)**

## Étape 1

Préparation des clémentines

- 1 Râper les zestes des clémentines au dessus d'un bol.
- 2 Les couper en deux et presser leur jus avec un presse agrumes. Verser le jus dans un verre.
- 3 Frotter les morceaux de sucre contre les clémentines et les mettre dans une casserole.
- 4 C'est la clémentine qui frotte le sucre.
- 5 Verser la moitié du jus de clémentine dans la casserole. Éplucher la clémentine avec les doigts.
- 6 Séparer les quartiers et enlever les fibres blanches. Réserver dans un bol au frais pour le dressage.
- 7 Dans un bol d'eau froide, faire tremper la gélatine.

## Étape 2

Préparation du sirop

- 1 Mettre la casserole contenant le sirop de clémentine à chauffer sur feu vif.
- 2 A ébullition, baisser à feu doux et ajouter les zestes. Laisser confire pendant 5 minutes.

- 3 Après 5 minutes de cuisson, retirer du feu.

### Étape 3

#### Préparation de la panaccotta

- 1 Verser la crème liquide dans une grande casserole. Ajouter le mélange de sirop et zestes confits puis porter à ébullition tout en mélangeant au fouet.
- 2 Éteindre le feu et ajouter les feuilles de gélatine préalablement essorée. Fouetter pour la dissoudre.
- 3 Verser la préparation dans des verrines en versant la même quantité dans chaque. Entreposer au frais pendant 1 heure.

### Étape 4

#### Réalisation du sirop grenadine

- 1 Mettre une casserole sur le feu et y verser le sirop de grenadine. Porter à ébullition et verser le reste de jus de clémentine. Laisser réduire quelques secondes en fouettant et éteindre le feu.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Sortir les panaccotta du réfrigérateur et les disposer sur une ardoise. Déposer un quartier de clémentine dans chaque verrine et napper de sirop grenadine. Déguster aussitôt.