

*Panna cotta*

Panna cotta aux poires fondantes et caramel crémeux



2h20 **15 min** **5 min** **2h** **539**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la panna cotta

25 cl **Crème liquide (fleurette)**
25 cl **Lait demi-écrémé**
80 g **Sucre semoule**
1 **Gousse(s) de vanille**
6 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour les poires

3 **Poire**
30 g **Beurre**
30 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le caramel crémeux

60 g **Sucre semoule**
125 ml **Crème liquide (fleurette)**
1 **Fleur de sel**

Étape 1

Préparation des poires

- 1 Eplucher les poires à l'aide d'un couteau d'office ou d'un économe.
- 2 Couper les poires en quatre à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Ôter les extrémités et le cœur des poires à l'aide d'un couteau d'office, les tailler en cubes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Débarrasser les cubes de poire dans un bol.
- 5 Faire chauffer une poêle sur feu moyen avec le beurre, ajouter les cubes de poire.
- 6 Laisser cuire en remuant régulièrement à l'aide d'une spatule pour éviter que les fruits ne brûlent.
- 7 Les poires sont cuites quand elles s'écrasent sous la spatule.
- 8 Quand les poires sont presque cuites, ajouter du sucre puis baisser le feu.
- 9 Quand elles sont cuites et bien colorées, les débarrasser dans un saladier. Laisser tiédir.

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Fendre la gousse de vanille en deux à l'aide d'un couteau d'office. Récupérer les graines à l'intérieur à l'aide d'un couteau d'office, les débarrasser dans un ramequin.
- 3 Faire chauffer la crème, le lait, le sucre, les graines et la gousse de vanille dans une casserole.
- 4 Mélanger à l'aide d'un fouet. Quand le mélange est chaud, couper le feu et incorporer les feuilles de gélatine essorées, fouetter.
- 5 Quand la gélatine est bien incorporée, stopper la cuisson et réserver la casserole.
- 6 Dresser les cubes de poire au fond de verrines à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 7 Ôter la gousse de vanille de la casserole de crème. Verser un peu de crème sur les poires à l'aide d'une louche.
- 8 Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.

Étape 3

Réalisation du caramel

- 1 Mettre le sucre dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen tout en remuant à l'aide d'une spatule.
- 2 Quand le sucre a bien fondu et qu'il a pris une couleur blond foncé, verser la crème petit à petit, puis baisser sur feu doux. Bien mélanger.
- 3 Faire bouillir la crème tout en remuant. Puis ajouter de la fleur de sel et réserver.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les verrines du réfrigérateur, les napper de caramel à l'aide d'une cuillère à soupe puis servir.