

*Panna cotta*

Blanc-manger au citron vert, minestrone d'ananas et madeleines au miel

**15h25**

TEMPS TOTAL

3h25

PRÉPARATION

0

CUISSON

12h

REPOS

299

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour le blanc manger**

100 g **Crème anglaise**
1 **Feuille de gélatine**
100 g **Crème liquide (fleurette)**
2 **Citron(s) vert(s)**
20 g **Sucre glace**
10 g **Amande(s) en poudre**

Ingrédients pour le minestrone d'ananas

100 g **Ananas**
20 g **Sucre semoule**
10 feuille(s) **Menthe fraîche**
25 cl **Eau**

Ingrédients pour les madeleines

50 g **Amande(s) en poudre**

Étape 1

Préparation du blanc manger

- 1 Laver et râper les citrons à l'aide d'un zesteur. Réserver les zestes dans un bol.
- 2 Récupérer le jus des citrons à l'aide d'un presse agrumes et réserver dans le bol avec les zestes.
- 3 Verser la crème dans un saladier et la monter en chantilly à l'aide d'un batteur.
- 4 Ajouter le sucre glace, les amandes en poudre, le jus et les zestes de citron puis mélanger. Réserver au réfrigérateur.
- 5 Mettre la feuille de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
- 6 Faire tiédir la crème anglaise dans une casserole sur feu doux puis intégrer la feuille de gélatine essorée en remuant à l'aide d'un fouet.
- 7 Laisser refroidir à température ambiante.
- 8 Quand la crème anglaise est refroidie, la verser dans un saladier et ajouter un peu de chantilly en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse.
- 9 Incorporer le reste de la chantilly puis verser dans des

ramequins individuels.

- 10 Laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

Étape 2

Préparation du minestrone d'ananas

- 1 Faire chauffer le sucre, l'eau et les feuilles de menthe dans une casserole pendant 5 minutes.
- 2 Quand le mélange devient sirupeux, retirer les feuilles de menthe et ôter la casserole du feu.
- 3 Éplucher et tailler l'ananas en tout petits dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Verser le sirop et les dés d'ananas dans un saladier puis laisser infuser pendant 3 heures.

50 g **Sucre semoule**
15 g **Farine**
50 g **Blanc(s) d'oeuf**
40 g **Beurre**
10 g **Miel**

Étape 3

Réalisation des madeleines

- 1 Faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il prenne une coloration noisette.
- 2 Verser les blancs d'œuf dans un saladier et les monter légèrement en neige à l'aide d'un batteur.
- 3 Ajouter le sucre, les amandes en poudre et la farine puis mélanger.
- 4 Verser le beurre noisette sur les œufs en neige puis ajouter le miel et mélanger à l'aide d'une maryse.
- 5 Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.
- 6 Préchauffer un four à 185°C (Th.6).
- 7 Beurrer des moules à madeleine puis mettre une cuillère à soupe de préparation par madeleine.
- 8 Enfourner pendant 13 minutes puis débarrasser sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le minestrone d'ananas du réfrigérateur et napper le fond d'une assiette creuse.
- 2 Démouler un blanc manger sur le minestrone.
- 3 Déposer deux madeleines sur le bord de l'assiette, décorer éventuellement avec des feuilles de menthe et servir.