

Panna cotta bicolore (fraise & vanille)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 400g de crème liquide entière
- 1,2g d'agar agar
- 40g de sucre
- 1 gousse de vanille ou une cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 300g de crème liquide entière
- 100g purée de fruit (ici simplement des fraises mixées)
- 1,2g d'agar agar
- 35g de sucre

Préparation

1. : J'ai utilisé la vanille Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Mélangez le sucre et l'agar-agar, puis versez-les en pluie dans la crème chaude en remuant bien.
3. Faites cuire sur feu doux pendant 2 à 3 minutes en mélangeant régulièrement (le mélange doit être à ébullition).
4. Versez la crème dans les verrines (légèrement penchées si vous souhaitez le même résultat que moi), puis placez au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet.
5. Quand la panna cotta à la vanille est prise, préparez celle à la fraise : faites chauffer la crème avec la purée de fraise.
6. Mélangez le sucre et l'agar-agar, puis versez-les en pluie dans le mélange crème et purée de fruit chaud en remuant bien.
7. Faites cuire sur feu doux pendant 2 à 3 minutes en mélangeant régulièrement (le mélange doit être à ébullition).
8. Laissez refroidir quelques minutes puis versez la crème dans les verrines à nouveau droites.
9. Mettez-les au réfrigérateur le temps qu'elles refroidissent et qu'elles prennent.
10. Ensuite, recouvrez-les avec du coulis ou de la purée de fruits, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com