

Panna cotta pêche

Hello les gourmands,

Cette semaine je vous propose une panna cotta de saison. Ultra rapide à réaliser et qui nécessite très peu d'ingrédients. C'est la recette idéale pour les flemmards ;-)



Cette recette est pour 6 verrines (largeur 6cm x hauteur 4cm) et il vous faudra :

Crème :

- 420gr de crème entière
- 20gr de sucre (2 cuillères à soupe)
- 1 gousse de vanille
- 2,6gr de gélatine en poudre
- 13gr d'eau froide



Compotée de pêche :

- 3 pêches
- 10gr de sucre (1 cuillère à soupe)
- 1 citron



Crème

Nous allons commencer par préparer notre crème. Peut-être que vous ne le savez pas, mais panna cotta signifie crème cuite en italien. Voilà c'était la minute info ;-)

Avant la cuisson de la crème, nous allons nous occuper de la gélatine. A l'aide de la cuillère-balance, pesez **2,6gr de gélatine en poudre**. Mélangez-la à **13gr d'eau froide** et réservez. Je ne dose pas trop en gélatine, je préfère une panna cotta fondante et crémeuse ! :-)

A l'aide d'un couteau, grattez la gousse de vanille pour y récupérer les graines.

Dans une casserole, ajoutez **420gr de crème entière**, **20gr de sucre** (2 cuillères à soupe), la gousse de vanille et ses graines.



Portez à ébullition et cuisez à feu doux pendant 3 minutes, attention la crème ça monte vite ! ;-)

Filtrez ensuite la crème à l'aide d'une petite passoire, ajoutez toute de suite la gélatine tant que c'est encore chaud et incorporez-la au fouet.



Une fois la gélatine incorporée, versez votre crème à l'aide d'un pichet dans des verrines.

Filmez vos verrines avec du papier cellophane et réservez-les au frigo pendant au moins 4h.

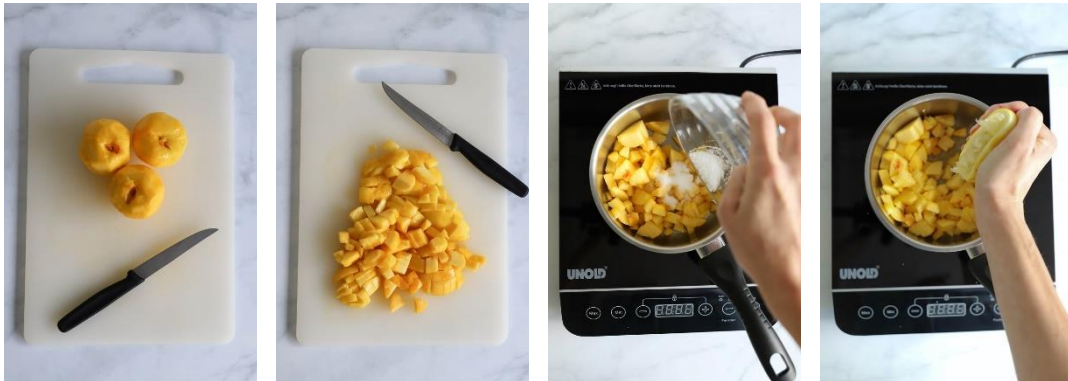


Compotée de pêche

Maintenant, place à la compotée !

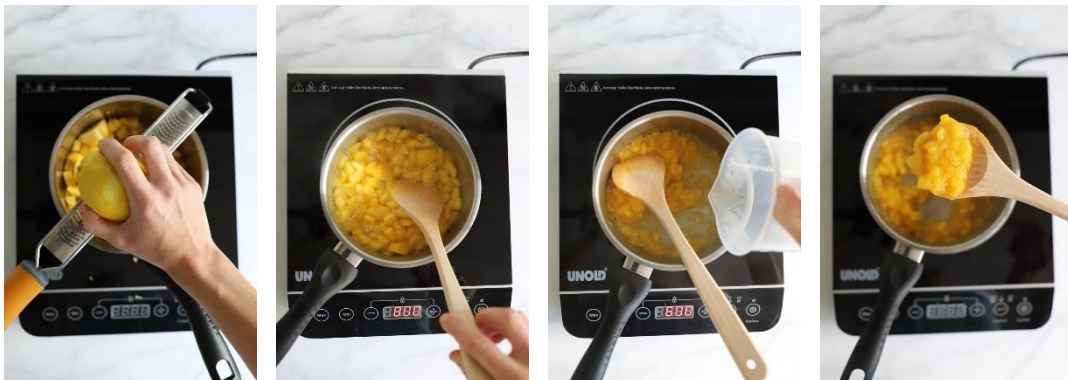
Commencez par éplucher et découper **3 pêches** en petits morceaux.

Dans une casserole ajoutez les pêches découpées et **10gr de sucre** (1 cuillère à soupe). Puis avec une râpe microplane zestez **1 citron** et pressez-en la moitié (environ 25gr de jus).



Cuisez à feu doux. Si besoin, rajoutez un tout petit peu d'eau si cela accroche au fond de la casserole. La consistance de la compotée doit être comme sur la 4ème photo, fondante mais avec quelques morceaux. :-)

Une fois cuite, placez la compotée dans un bol au frigo pendant environ 1h.



Maintenant que les panna cotta sont prises et que la compotée est refroidie, vous pouvez déposer de la compote par-dessus la crème.

Et pour la petite touche déco, vous pouvez rajoutez une feuille de menthe :-)



Et voilà, plus qu'à déguster !

Vous pouvez aussi les préparer en avance. Elles se conservent 3 jours au frigo.

J'espère que cette recette de panna cotta estivale vous plaira !

Je vous souhaite un bon dimanche les gourmands !

Laura

PS : tout le matériel utilisé se trouve en bas de la recette.

