

PANNA COTTA DE GRUYERE AOP ET COULIS DE FRUITS ROUGES



Préparation : 10 min. Cuisson : 15 min. Ingrédients : 4 pers.

PANNA COTTA	GARNITURE AUX FRUITS ROUGES
<ul style="list-style-type: none">• 250 g de crème 35% mg• 100 g de Gruyère AOP• 1 gousse de vanille fendue• 1 cs de liqueur diverse• 1.5 feuille de gélatine	<ul style="list-style-type: none">• 1 dl d'eau• 1 pincée de zeste de citron vert• 5 gouttes de jus de citron vert• 100 g de myrtilles• 100 g de mûres• 4 fleurs comestibles• 4 brins de basilic ou de menthe

PANNA COTTA

1. Râper finement le Gruyère AOP et le mélanger à la crème.
2. Porter à ébullition puis tempérer jusqu'à complète dissolution du Gruyère AOP dans la crème. Ajouter la gousse de vanille.
3. Tremper les feuilles de gélatine prévues dans de l'eau froide.
4. Ajouter la liqueur selon les goûts. Ajouter les feuilles de gélatines égouttées en mélangeant avec un fouet.
5. Verser l'appareil dans les verrines en les inclinant. Placer les verrines inclinées sur le plateau à œuf vide.
6. Réserver au réfrigérateur plusieurs heures jusqu'à ce que le mélange durcisse.

GARNITURE AUX FRUITS ROUGES

1. Porter à ébullition l'eau avec le zeste et le jus de citron vert. Ajouter les fruits, laisser refroidir.
2. Répartir les fruits avec leur jus dans les verrines durcies.
3. Servir avec une fleur comestible ou un brin d'herbe fraîche comme du basilic ou de la menthe.

BON APPETIT