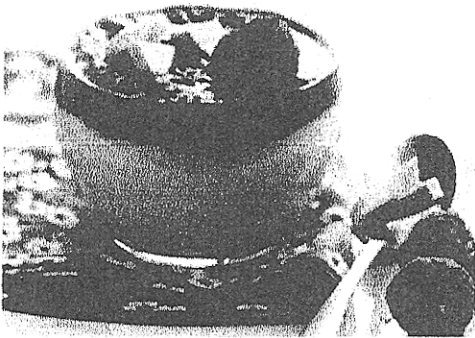


Memo du 18/09/2014

Panna cotta martienne



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	10 min
Repos	3 h
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Panna cotta martienne

- 1 bel avocat
- 20 cl de crème légère
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 feuilles de gélatine
- 125 g de framboises
- 20 g de sucre
- 1/2 citron vert

} remplacés par compote de framboise et coulis de framboise

Préparation

pour Panna cotta martienne

- 1 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
- 2 Faites chauffer à feu doux la crème, le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à frémissement.
- 3 Ajoutez hors du feu les feuilles de gélatines ramollies et essorées, fouettez vivement.
- 4 Épluchez, dénoyotez et mixez la chair de l'avocat, ajoutez la crème et fouettez à nouveau.
- 5 Remplissez 4 verrines de ce mélange au 2/3 - en laissant l'espace nécessaire à l'ajout du coulis. Couvrez de film alimentaire et laissez prendre au réfrigérateur 3 heures minimum.
- 6 Dans une casserole, sur feu doux, faites compoter les framboises avec 20 g de sucre et le jus du demi citron vert pendant 8 min.
- 7 Conservez au frais. Au moment de servir, surplombez les panna cotta à l'avocat de compotée de framboise.

Non -