

Panna cotta aux fruits

Préparation et cuisson: env. 20 min

Mise au frais: env. 1½ heure

Pour 4 petits moules d'env. 1 dl, rincés à l'eau froide

Panna cotta aux cerises (photo du haut, premier plan)

520 g **de cerises**, dénoyautées
(donne env. 400 g)

2 à 4 c. à s. **d'eau**

3 à 4 c. à s. **de sucre**

1 c. à café **de jus de citron**

porter le tout à ébullition dans une casserole, baisser le feu, cuire 5 à 10 min à feu doux, jusqu'à ce que les cerises soient tendres, réduire en fine purée, passer au tamis, verser 2 dl en casserole, laisser tiédir le reste, couvrir et mettre au frais

2½ dl **de crème**

¾ de c. à café **d'agar-agar** (p. ex. Morga)

bien mélanger, ajouter à la purée dans la casserole

1 à 3 c. à s. **de sucre**

ajouter, porter à ébullition en remuant sans arrêt, baisser le feu, cuire env. 2 min à feu doux, verser dans les moules préparés, laisser refroidir. Couvrir et laisser prendre au réfrigérateur env. 1½ heure

Service: avec la pointe d'un couteau, détacher délicatement la panna cotta du bord du moule, démouler sur l'assiette, napper d'un peu de sauce aux fruits.

Par personne: lipides 22 g, protéines 2 g, hydrates de carbones 28 g, 1320 kJ (315 kcal)

Variantes

Panna cotta aux abricots (photo du haut, arrière-plan à gauche)

Remplacer les cerises par 500 g **d'abricots** dénoyautés (donne env. 400 g). Pour la préparation, voir ci-dessus.

Panna cotta aux pommes (photo du haut, arrière-plan à droite)

Remplacer les cerises par 500 g de **pommes à peau rouge** non pelées, coupées en morceaux. Pour la préparation, voir ci-dessus.

Remarque: la quantité d'eau et celle de sucre dépendent du degré de maturation des fruits.

Suggestion: Remplacer l'agar-agar par 3 feuilles de gélatine trempées env. 5 min dans de l'eau froide et égouttées. Délayer la gélatine dans le liquide encore bouillant, à la fin de la cuisson.

Préparation à l'avance: préparer la panna cotta la veille, couvrir et mettre au frais.

