

Panna cotta au safran

Dés de poires à botzi au vin cuit

Pour 4 verrines.

Ingrédients

Pour la panna cotta :

3 dl de demi-crème

30 g de sucre

1/4 cc de poudre de agar agar

1 dosette de safran en poudre

Pour les dés de poires à botzi :

6-8 poires à botzi

ou 2 poires d'une autre variété

3 cs d'eau

1-2 cuillères à soupe de sucre

3 cuillères à soupe de vin cuit

Pour la panna cotta, verser la crème dans une casserole et ajouter le sucre, le safran et la poudre de agar agar. Mélanger au fouet. Porter à frémissement tout en remuant. Une fois que de petites bulles se forment, baisser le feu afin de maintenir le frémissement pendant au moins 2 minutes et ne plus remuer le mélange. Après ce laps de temps, éteindre la plaque et mélanger à nouveau la crème, délicatement. Verser dans 4 verrines. Quelques minutes plus tard, couvrir les verrines et les placer au frigo pendant au moins 2 heures.

Pour les dés de poires au vin cuit, éventuellement peler les poires et les couper en dés. Placer ceux-ci dans une casserole avec l'eau, le sucre & le vin cuit. Faire cuire à feu moyen-doux pendant 20 à 40 minutes selon le type de poires. Laisser refroidir et placer au frigo. Répartir sur les panna cotta froides avant de servir.

Laure's Kitchen

Ruelle Thomas 21

1618 Châtel-St-Denis

078 953 32 28

www.laureskitchen.ch