

# *Panna cotta au thé sakura et à la grenade*

## *Pour 2 personnes*

### *Panna cotta au thé*

*250ml de crème liquide légère*

*1 sachet de thé sakura*

*1 cuil à soupe de sucre*

*1.5 Feuille de gélatine*

### *Gelée à la grenade*

*1 grenade*

*1 cuil à soupe de miel de framboisier*

*20g de sucre*

*1/2 feuille de gélatine*

Panna cotta au thé: Dans une casserole portez la crème et le sucre à frémissement, ouvrez le sachet de thé et ajoutez le thé à la crème. Laissez infuser pendant 20 minutes.

Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

Une fois le temps d'infusion passé, filtrez la crème et remettez la à chauffer avant d'incorporer la gélatine essorée, remuez pour bien la dissoudre. Versez la crème dans les verrines et réservez au frais pour au moins 3 heures.

Gelée de grenade: Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

Récupérez les grains de grenade (gardez en quelques uns pour la déco), mettez-les dans une casserole avec le miel, faites chauffer à feu moyen pendant 5 minutes puis mixez les grains de grenade et filtrez le jus obtenu pour éliminer graines et résidu de peau. Reversez le jus de grenade dans la casserole, ajoutez le sucre et portez à petits bouillons, laissez cuire 10 minutes en remuant régulièrement. Coupez le feu et incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir avant de répartir cette gelée sur les panna cotta, répartissez les grains de grenade que vous aviez gardé et laissez prendre au frigo pendant 2-3 heures.