

Panna cotta à la vanille et compotée de kumquat

Pour 4 personnes

500ml de crème liquide légère

1 gousse de vanille

3 feuilles de gélatine

3 cuil à soupe de lemon curd

160g de kumquats

75g d'eau

40g de sucre

Noisettes caramélisées

Fendez la gousse de vanille et grattez les graines avec la pointe d'un couteau.

Faites chauffer le crème avec 1 cuillère à soupe de sucre jusqu'à frémissement, ajoutez la gousse de vanille et les graines, couvrez et laissez infuser 15 minutes.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide et essorez-les.

Retirez la gousse de la crème et incorporez-y les feuilles de gélatine essorées, mélangez pour bien les dissoudre avant de répartir la crème dans 4 verrines.

Lavez, coupez et épépinez les kumquats puis faites-les cuire avec l'eau et le sucre jusqu'à ce qu'ils compotent (environ 20 minutes) un petit coup de mixer plongeant pour réduire les morceaux et laissez refroidir.

Juste avant de servir répartissez le lemon curd et la compotée de kumquat sur le panna cotta, quelques noisettes caramélisées concassée par dessus pour décorer et servez les panna cotta accompagnées de [sablés au citron et à la noix de coco](#)