

Panna cotta citron-bergamote

Pour 6 personnes

panna cotta

600ml de crème liquide légère

3,5 feuilles de gélatine (7g)

1 gros citron jus et zeste

1 cuil à soupe de miel

Curd de bergamote

3 bergamotes

3 œufs

100g de sucre

50g de beurre

Chantilly vanille

185g de mascarpone

250g de crème liquide froide

1 cuil à soupe de sucre en poudre

1/2 cuil à café de vanille poudre

Déco

Mini meringues

Coco râpée

Matériel: 6 boules transparentes de 10cm de diamètre (en magasin de loisir créatifs)

Curd de bergamote: Récupérez le zeste d'1 bergamote et le jus des trois agrumes (130ml). Versez le jus et le zeste dans une casserole, ajoutez le sucre et les œufs fouettez et faites chauffer à feu moyen sans cessez de fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez alors le beurre coupé en morceau et laissez-le fondre en remuant, incorporez ensuite la maïzena fouettez pour rendre le mélange bien lisse (Au besoin passez un coup de mixer à bras) et réservez au frais.

Panna cotta au citron: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide pour la faire ramollir.

Dans une casserole versez la crème et le miel, portez à frémissement et incorporez le jus et le zeste de citron puis la gélatine essorée. Mélangez bien et laissez refroidir avant de verser la crème dans les boules et de les placer au frais pour une nuit.

Chantilly: Fouettez la crème avec le mascarpone, le sucre et la vanille moulue jusqu'à obtenir une chantilly ferme. Réservez au frais.

Montage: répartissez le curd sur les panna cotta puis recouvrez-le avec la chantilly. Pour finir saupoudrez de coco râpée et déposez 2 ou 3 minis meringues et refermez les boules.

Servez frais.