

PANNA COTTA AUX MURES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [@nathcooking](#). J'ai juste remplacé les abricots par des mûres

Ingrédients :

- pour la panna cotta :
- 2,5 feuilles réhydratées dans un bol d'eau froide et bien essorées)
- 250 g de crème liquide entière
- 250 g de lait demi-écrémé
- 50 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- pour le Coulis de mûres :
- 400 g de mûres
- 60 g de sucre en poudre

Préparation :

- pour la panna cotta :
- Mettre la crème liquide, le lait, le sucre et les grains de la gousse de vanille dans le bol du Thermomix et chauffer 10 minutes à 90° vitesse mijotage
- Ajouter la gélatine réhydratée et mélanger 1min 30 secondes à vitesse 2
- Verser la préparation dans des verrines, laisser refroidir puis mettre au frais pendant au moins 4 heures
- pour le coulis de mûres :
- mettre dans le bol, les mûres et le sucre en poudre
- puis chauffer 15 minutes à 100°C vitesse 3
- mélanger 10 secondes à vitesse 8
- passer le coulis au chinois pour éviter les graines et avoir un coulis lisse
- Laisser refroidir puis verser le coulis sur la panna cotta.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.