

Panna cotta et sa gelée de pêches, coulis de framboises

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour la gelée de pêches :

2 belles pêches jaunes

37 cl d'eau

110 g de sucre

1 feuille de gélatine

Pour la panna cotta :

30 cl de crème liquide entière

15 cl de lait

3 feuilles de gélatine

1 gousse de vanille

80 g de sucre

Pour la déco :

Du coulis de framboises (framboises et sucre)

4 framboises

4 feuilles de menthe

Préparation de la gelée de pêches : Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Couper les pêches en 2, retirer le noyau et les pocher 3 mn dans le sirop frémissant. Les égoutter, les laisser refroidir et les peler. Couper la chair en cubes et les répartir dans 4 verrines.

Prendre 1/3 du sirop et lui ajouter la feuille de gélatine ramollie dans de l'eau froide et égouttée. Bien mélanger et répartir ce sirop sur les pêches. Mettre au frais 2 h environ jusqu'à ce que la gelée prenne.

Préparation de la panna cotta : Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole mettre le lait et la crème. Fendre la gousse de vanille en 2 dans la longueur et récupérer les graines avec la lame d'un couteau (réserver la gousse pour la déco), les mettre dans la casserole. Faire frémir le tout et hors du feu ajouter la gélatine égouttée en mélangeant bien. Filtrer la préparation au-dessus d'un saladier et laisser refroidir en mélangeant de temps en temps pour éviter la formation d'une peau. Quand la préparation est sur le point de prendre la répartir sur la gelée de pêches. Mettre au frais 3-4 h minimum jusqu'à ce que la panna cotta prenne.

Faire un coulis de framboises en mixant des framboises avec un peu de sucre (à adapter suivant l'acidité des framboises. Filtrer le tout à la passoire étamine et réserver.

Pour le service : Mettre une fine couche de coulis sur la panna cotta, décorer avec 1 framboise , 1 feuille de menthe et 1/4 de la gousse de vanille réservée.