

Panna cotta à l'estragon, gelée d'Hydromel, poires asiatiques pochées à la badiane et citronnelle

Recette pour 4 personnes

Description

Dans un bol ou une assiette creuse, vous trouverez une panna cotta aux arômes d'estragon. Dessus, une brunoise de gelée d'Hydromel aux saveurs de miel, ainsi que des morceaux de poire asiatique pochée à la vanille.

Ingrédients

Panna cotta à l'estragon

- 250 Ml Lait
- 60 Gr Sucre
- 8 Gr Estragon
- 0.50 Gr Colorant vert alimentaire
- 2.50 Feuille(s) Gélatine
- 125 Gr Yogourt grec nature 0%
- 150 Gr Crème 35% à fouetter

Gelée d'Hydromel

- 50 Ml Sirop baumé
- 235 Ml Vin hydromel
- 4 Feuille(s) Gélatine

Poire asiatique

- 1 Unité(s) Poire asiatique
- 450 Ml Eau
- 200 Ml Sucre
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Les poires asiatiques

Faites bouillir l'eau, le sucre et le citron coupé en deux dans une casserole, plongez-y les quartiers de poire. Quand vous pouvez facilement les transpercer de la pointe d'un couteau, sortez-les du sirop et laissez-les refroidir au frigo, une fois bien égouttée. Dès que vous pouvez les manipuler sans vous brûler, coupez-les en deux ou en trois suivant la grosseur du quartier.

Gelée d'Hydromel

Plongez les feuilles de gélatine dans un bol avec de l'eau froide. Dans une casserole, portez à ébullition le sirop à 30°B, sortez du feu le sirop, égouttez la gélatine entre vos mains, puis mettez-la dans le sirop chaud à fondre. Versez le sirop dans un bol et ajoutez-y le vin d'Hydromel, mélangez bien, et placez-le au frigo pour 6h ou au congélateur pour 2h. Une fois la gelée prise, coupez-la en petits cubes (brunoise).

Panna cotta à l'estragon

Placez les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide. Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec l'estragon, passez le tout au blender, puis dans un chinois étamine. Au besoin, rectifiez la couleur avec le colorant vert. Égouttez entre vos mains les feuilles de gélatine, et faites-les fondre dans le lait chaud. Refroidir le lait au frigo, une fois froid, incorporez-y le yogourt, assurez-vous que le mélange soit bien lisse. Montez la crème 35% comme une chantilly (sans sucre), puis incorporez-la délicatement au mix précédent à l'aide d'un fouet. Il ne vous reste plus qu'à couler la Panna cotta dans vos bols.

Mise en place

Épluchez les poires et coupez-les en quartiers. Pesez tous vos ingrédients. Fendre en deux et grattez la gousse de vanille.

Bon appétit!