

# Panna cotta au miel et suprêmes d'agrumes, tuile au sésame

Recette pour 12 personnes

## Description

Il s'agit d'une crème prise parfumée au miel accompagnée d'agrumes et d'une tuile croquante au sésame.

## L'astuce du chef

Toujours utiliser de l'eau bien froide pour réhydrater les feuilles de gélatine. Une fois démoulé, vous pouvez congeler la Panna Cotta dans une boîte hermétique. Levez les suprêmes d'agrumes au dernier moment pour éviter qu'ils ne perdent leur jus. Vous pouvez donner une forme à vos tuiles à la sortie du four quand elles sont encore chaudes.

## Ingrédients

### Pour le panna cotta

- 370 Ml Crème 35%
- 45 Gr Sucre
- 65 Gr Miel
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 3 Feuille(s) Gélatine
- 240 Gr Yogourt nature 2%

### Pour les suprêmes

- 4 Unité(s) Orange
- 2 Unité(s) Pamplemousse rose
- 2 Unité(s) Citron
- 15 Gr Sirop baumé

### Pour les tuiles au sésame

- 40 Gr Beurre
- 50 Ml Eau
- 140 Gr Sucre glacé
- 50 Gr Graines de sésame
- 35 Gr Farine

## Préparation

- Temps de préparation **35.00 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400.00 F°**

### Préparation pour le Panna Cotta

Chauffez la crème avec le miel, le sucre et la vanille et retirer du feu à ébullition. Ajoutez la gélatine réhydratée, bien mélanger puis laisser refroidir au réfrigérateur. Avant que la crème ne fige, ajoutez le yogourt et bien mélanger. Versez dans les verrines. Une fois bien refroidi, à l'aide de la lame d'un couteau, décollez délicatement les bords puis démouler le Panna Cotta.

### Préparation pour les suprêmes

Pelez à vif les agrumes, avec délicatesse, prélevez les suprêmes. Dans un bol, les mélanger ensemble en y ajoutant le sirop.

### Préparation pour les tuiles

Fondre le beurre avec l'eau, et laisser refroidir l'ensemble. Versez les liquides sur le sucre à glacer, les graines de sésame et la farine. Faire de petites boules avec la pâte obtenue et déposez-les sur une feuille de papier parchemin sur une plaque à cuisson. Cuire environ 6 minutes ou jusqu'à ce que les tuiles soient dorées. Laissez refroidir complètement.

### Pour le dressage

Déposez sur le Panna Cotta les suprêmes d'agrumes puis accompagnez-les d'une tuile au sésame.

**Bon appétit!**