

Panna cotta vanillée, ananas caramélisé à l'érable, crumble de pacanes et romarin, écume de citron et laque au citron

Recette pour 4 personnes



Description

Sur un fond de panna cotta vanille, nous retrouvons de jolies perles de laque de citron amer, une écume de citron, des morceaux d'ananas confits au sirop d'érable et une boule de glace vanille. Un croustillant est apporté par un crumble de romarin et pacanes.

L'astuce du chef

Toutes les recettes peuvent être réalisées la veille, en particulier la panna cotta et l'écume de citron. Pour le crumble de romarin et pacanes, vous pouvez le laisser sécher sur une plaque toute la nuit et le cuire le lendemain.

Ingrédients

Crumble de romarin et pacanes

- 225 Gr Farine
- 200 Gr Sucre
- 200 Gr Beurre
- 100 Gr Pacanes
- 5 Branche(s) Romarin

Laque de Citron

- 3 Unité(s) Citron
- 750 Ml Eau
- 300 Gr Sucre
- 300 Gr Sucre
- 300 Gr Sucre

Écume de citron

- 55 Ml Eau
- 20 Gr Sucre
- 55 Ml Jus de citron
- 1.75 Gr Versawhip
- 0.50 Gr Gomme de xanthane

Panna cotta vanille

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

Ananas au sirop d'érable

- 0.50 Unité(s) Ananas
- 200 Gr Sucre

- 1.25 Litre(s) Sirop d'érable

Préparation

- Temps de préparation **80 mins**

Crumble de romarin et pacanes

Tamisez la farine, coupez le beurre en petits cubes, concassez un peu les pacanes. Placez tous les ingrédients dans le malaxeur, brassez doucement avec la feuille ou la main. Lorsque la pâte forme des petits grumeaux (mottons), arrêtez et versez cette pâte sur une plaque de cuisson. Cuisson à 180C / 355F. Toutes les 4-5 min, mélangez à l'aide d'une spatule le crumble sur la plaque, répétez l'opération 3 fois, pour un temps de cuisson d'environ 15-20 min.

Laque de citron

Coupez vos citrons en 4 sur le sens de la hauteur (quartiers). Placez-les dans une casserole, ajoutez-y l'eau et le premier sucre, portez l'ensemble à ébullition, puis ajoutez le deuxième sucre, renouvelez l'opération et versez le troisième et dernier sucre. Une fois atteinte la nouvelle ébullition, baissez le feu (frémissement) couvrir à 95% votre casserole, laissez cuire 20 min. Égouttez vos citrons (GARDEZ LE SIROP DE CUISSON) placez-les dans un blender avec un peu de sirop chaud, faites tourner. Si vous considérez que c'est trop épais ajoutez du sirop. Ensuite passez la laque dans un chinois le plus fin possible (chinois étamine). Gardez la laque au frigo jusqu'à son refroidissement total avant de vous en servir.

Écume de citron

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le jus de citron et le sucre. Hors du feu, ajoutez-y le Versawhip et la gomme de Xanthane, fouettez pour dissoudre les poudres. Versez l'ensemble du liquide dans un bol ou un malaxeur et fouettez énergiquement jusqu'à refroidissement total. Débarrassez l'écume dans un contenant de plastique avec couvercle et gardez-la au frigo, vous vous en servirez au moment de monter les assiettes.

Panna cotta vanille

Chauffez le lait avec le sucre et retirez du feu à ébullition. Ajoutez la gélatine réhydratée, mélangez bien puis laissez refroidir au réfrigérateur. Avant que le lait ne fige, ajoutez le yogourt et mélangez bien. Ajoutez ensuite la crème préalablement montée et coulez dans les verrines.

Ananas confit à l'érable

Faites bouillir le sirop d'érable et le sucre, laissez réduire le sirop pratiquement de moitié. Pendant ce temps, détaillez votre ananas en petits cubes (brunoise). Une fois le sirop réduit, fermez le feu, plongez-y votre brunoise d'ananas, laissez-là infuser dans l'érable. Égouttez au moment de servir.

Bon appétit!