

Panna cotta au yogourt

Env. 7 dl



Panna cotta

4 dl de crème
120 g de sucre
3 feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau froide
300 g de yogourt nature

Mettre **2 dl** de crème puis le sucre dans une casserole et porter à ébullition. Retirer du feu. Ajouter la gélatine égouttée dans la masse chaude. Rajouter les 2 dl de crème restantes, mélanger. Ajouter le yogourt et bien mélanger. Verser dans une mesure.

Répartir dans les verres et mettre au réfrigérateur au moins 2 heures.

Garnitures

Décorer avec des coulis de fruits, petits fruits, d'une madécoinne de fruits, etc.

Autres suggestions de garnitures

Espuma aux fruits

125 g de crème
125 g de yoghurt nature
50 g de purée de fruits, sans pépins
(p. ex. framboises)
1 à 2 cs de sucre glace (selon goût)

Bien mélanger le tout. Remplir un émulsionneur (Kisag), introduire une capsule de gaz, secouer énergiquement 6 à 8 fois. Garnir le panna cotta. Décorer avec des amandes effilées ou des pistaches hachées.

Soupe aux fruits rouges

8 g de fécule de maïs
100 g de vin rouge

Dissoudre la fécule dans le vin.

100 g d'eau
40 g de sucre

Mélanger avec le vin, porter à ébullition.

Quelques gouttes de jus de citron
1 cs de liqueur de framboise
Kirsch, Porto selon goût

Aromatiser.

400 g de baies rouges (fraises, mûres, framboises, myrtilles, raisinets, etc.)

Mélanger dans un récipient, verser le liquide chaud sur les baies et laisser refroidir à couvert avant de garnir le panna cotta.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/economiefamiliale
Recette "GrangeNews" – Edition n° 93 – Septembre 2018