

Panna cotta cannelle et son caviar de fruit

by Maïssa

PASTRY SHOW JUNIOR



Ingrédients

Pour la panna cotta :

- 300g de crème liquide 30%
- 200g de lait entier
- 60g de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle (facultatif)
- 6g de gélatine

Pour le petit train :

- 500g de purée de fruit ou jus de fruit ou de légumes de votre choix
- Un sachet d'agar agar (2g)
- De l'huile neutre très froide

Le matériel

- Une pipette ou une seringue
- Un verre très haut ou un verre doseur
- Une passoire

Étapes

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
2. Mettez la crème, le lait, le sucre et la cannelle dans une casserole.
3. Faites chauffer, jusqu'à ce que le mélange jusqu'à environ 60C, quand c'est très chaud au toucher, retirez la casserole du feu
4. Égouttez les feuilles de gélatine et les mettre dans le mélange crème lait.
5. Versez dans des verrines et laissez au frais pendant au moins 4 heures pour que ça prenne.

À vos
tabliers les
p'tits
chefs !



Étapes pour le caviar de fruit



1. La veille, placez un grand verre d'huile au frais
2. Dans une casserole mettre 500g de liquide. Prélevez s'en un peu pour diluer l'agar agar et rajouter le tout dans la casserole. Une fois l'ébullition atteint, continuer encore 1mn en ne cessant pas de remuer.
3. Retirer du feu et laissez refroidir quelques minutes. En refroidissant l'action de l'agar agar commence.
4. Avec votre pipette, aspirer du liquide et verser en gouttes à gouttes, tout doucement dans votre verre d'huile bien froid. La magie opère, les billes se forment.
5. Une fois finie, attendez quelques minutes pour être sûr que les billes soient bien formées, versez lentement dans une passoire pour récupérer les billes et les rincer à l'eau pour enlever l'huile.
6. Une fois bien égoutté, servez avec la panna cotta.

**À vos
tabliers les
p'tits
chefs !**

