



Panna cotta de yaourt vanille-passion et truffes pierres de lune

Panna cotta de yaourt vanille-passion (pour 4 personnes)

Pour la panna cotta de yaourt à la vanille :

- 250 ml de crème 35 %
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1/2 sachet de 7 g de gélatine en poudre ou 2 feuilles de gélatine
- 1 càs de lait
- 250 ml de yaourt

Pour le passion curd :

- 4 fruits de la passion (un peu mous)
- 100 ml de jus de citron frais
- 150 g de sucre
- 4 oeufs larges battus
- 2 càc (3 g) d'agar-agar
- 240 g de beurre



- 1/ Dans un petit bol, faites gonfler la gélatine dans un peu d'eau. Réservez.
- 2/ Dans une casserole, amenez à ébullition la crème, le sucre, et la vanille (graines et gousse). Retirez du feu et laissez infuser 5'.
- 3/ Passez l'infusion dans un tamis fin pour retirer la gousse de vanille . Ajoutez la gélatine, mélangez bien.
- 4/ Incorporez le yogourt au fouet et versez dans des verrines. Laissez figer au froid au moins 4 heures.
- 5/ Passion curd : Coupez les fruits de la passion en deux et extrayez la pulpe ainsi que les grains.
- 6/ Mettez le tout dans une casserole avec le jus de citron et portez à ébullition.
- 7/ Dans un bol, blanchissez les oeufs avec le sucre, puis, tout en mélangeant, ajoutez le mélange de jus de citron et fruits de la passion.
- 8/ Remettez le tout dans la casserole, puis ajoutez l'agar-agar et portez à ébullition sans cesser de mélanger pendant une minute.
- 9/ Retirez du feu, puis ajoutez le beurre. Mélangez jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé.
- 10/ Versez le passion curd sur la panna cotta, sur une épaisseur 5 mm, et réserver au réfrigérateur jusqu'à prise complète (environ 2 h).
- 11/ Servez la panna cotta



Truffles pierres de lune (pour 4 personnes)

Pour l'intérieur :

- 100 g de copeaux de noix de coco
- 60 g de sucre glace
- 100 g de fromage blanc
- 16 amandes entières
- Pour le tour :
- 70 g de chocolat blanc émietté
- 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- 50 g de copeaux de noix de coco (ou suffisamment pour couvrir)

1/ Pour l'intérieur : Dans un saladier, mélangez la noix de coco, le sucre et le fromage blanc pour former une boule. Divisez-la en 16 parts.

2/ Constituez une boulette avec chaque part en insérant une amande à l'intérieur. Laissez reposer au congélateur pendant 1 heure.

3/ Pour le tour : Faites fondre le chocolat au bain marie. Incorporez la crème pendant la cuisson.

4/ Trempez les truffles dans le glaçage à l'aide d'un pic à cocktail ou d'une fourchette, et disposez-les sur un plateau. Saupoudrez-les de copeaux de noix de coco tant que le chocolat est chaud. Laissez reposer au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat durcisse.

5/ Servez les truffles

Regardez la recette en vidéo :