

LA RECETTE

DE LA PANNA COTTA AU CUBERDON



PRATIQUE

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Repos : 1h



INGRÉDIENTS

Pour la compote :

- 200g de framboises fraîches
- 80g de sucre glace
- Pour la panna cotta :
 - 6cl de crème
 - 2 feuilles de gélatine
 - 260g de fromage blanc
 - 110g de sirop de cuberdon framboise

Pour le biscuit pistache :

- 75g de poudre d'amande
- 75g de poudre de pistache
- 250g de sucre glace
- 7 œufs entiers
- 1 pincée de sel
- 125g de farine tamisée

Pour la déco :

- 4 framboises
- 4 cuberçons framboise
- 100g de coulis de framboise

PRÉPARATION

ETAPE 1

Préparez une compote de framboises en cuisant les framboises fraîches à feu doux avec 80g de sucre glace. Réservez.

ETAPE 2

Dans une casserole, **chauffez** la crème, **incorporez** les feuilles de gélatine préalablement hydratées et égouttées. **Incorporez** délicatement le fromage blanc et le sirop de cuberdon framboise. Réservez.

ETAPE 3

Mélangez la poudre d'amande avec la poudre de pistache, 150g de sucre glace, 4 jaunes d'œufs (gardez les blancs) et 3 œufs entiers. Préparez une meringue avec les blancs d'œufs et 100g de sucre glace. Incorporez le sucre par petites quantités une fois que les blancs sont en neige ferme. **Terminez** ensuite avec la farine. Incorporez la meringue au premier mélange et continuez de battre.

ETAPE 4

Dressez l'appareil sur une plaque, avec une épaisseur de 0,5cm. **Couvrez** d'un papier cuisson et **enfournez** à 170° pendant une dizaine de minutes. à la pistache et **finissez** avec la panna cotta au cuberdon. **Placez** les verrines pendant une heure au réfrigérateur.

ETAPE 5

Au moment de servir, **nappez** les verrines de coulis de framboises, **ajoutez** une framboise fraîche et un cuberdon à la framboise pour la décoration



Bon appétit !