



Panna cotta marmelade et zestes de clémentines confits

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 litre de crème fraîche liquide
- 80 gr de sucre en poudre
- 2 gousses de vanille Bourbon
- 4 feuilles de gélatine (8 gr de gélatine)
- 5 clémentines
- 200 gr de sucre en poudre
- Le jus d'un citron
- Quelques copeaux de chocolat

Préparation

1. Fendez les gousses de vanille en 2 dans le sens de la longueur et grattez l'intérieur pour récupérer les graines de vanille ;
2. Faites chauffer la crème. Ajoutez-y le sucre et faites infuser les graines de vanille ainsi que les gousses ;
3. Epluchez à vif les clémentines et prélevez les segments. Réservez ;
4. De la pelure, prélevez des zestes en enlevant bien la partie blanche (le ziste) qui est amère. Coupez les zestes en fines lamelles et pochez les 3 fois à l'eau bouillante pour enlever le reste d'amertume. Réservez ;
5. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide et ajoutez-les à la crème en fouettant. Une fois la gélatine délayée, retirez les gousses

de vanille et versez la crème dans des ramequins. Réservez au réfrigérateur ;

6. Mettez à chauffer le sucre dans une poêle auquel vous ajoutez le jus de citron. Lorsque le sucre est bien fondu, incorporez les segments de clémentines ;
7. Laissez confire à découvert et ajoutez les zestes. Réservez au frais ;
8. Sortez les raviers de panna cotta du réfrigérateur et nappez-la avec la marmelade de clémentines ;
9. Décorez avec les tranches de clémentines, des brisures de chocolat et quelques feuilles de verveine ou de menthe.

Bonne dégustation