

Gelée d'orange sanguine, panna cotta à la noix de coco



Pour 4 personnes

 15 minutes

 120 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

Les suprêmes de 2 oranges sanguines

2 verres de jus d'orange sanguine

1 feuille et demi de gélatine

2 cuillères à soupe de sirop d'agave

20 ml de crème de coco

20 ml de crème liquide

1 cuillère de sirop d'agave

1 feuille de gélatine

1 - Prélever les suprêmes des oranges sanguines et les réserver. Dans une petite casserole, verser le jus des oranges et la gélatine qui aura ramolli dans un peu d'eau froide.

2 - Mélanger la bien au jus des oranges et au sirop d'agave en faisant chauffer doucement le liquide sans atteindre l'ébullition.

3 - Dans des verres, placer les suprêmes d'orange sanguine et verser dessus la gelée jusqu'au 3/4 des verres.

4 - Placer au froid quand le liquide a refroidi pour au moins deux heures.

5 - Préparer la panna cotta en mélangeant la crème de coco et la crème liquide dans une casserole en leur rajoutant une feuille de gélatine ramollie et essorée. Vous pouvez sucrer le mélange avec un peu de sirop d'agave.

6 - Faire également chauffer le mélange sans atteindre l'ébullition. Laisser tiédir avant de couvrir les gelée d'orange qui auront déjà pris au réfrigérateur.

7 - Laisser prendre la panna cotta pendant deux heures au réfrigérateur avant de décorer (tranches fines de kumquats confits, violettes, copeaux de noix de coco, copeaux de chocolat blanc, etc).