

PANNA COTTA GRAPHIQUE VANILLE, CHOCOLAT

PRÉPARATION : 30 min

REPOS : 4 h

DIFFICULTÉ : facile

CUISSON : 10 min

Panna cotta vanille

312 g de crème liquide entière

312 g de lait

10 g de gélatine (5 feuilles)

100 g de sucre semoule

2 gousse de vanille

Panna cotta chocolat

300 g de lait

325 g de crème liquide entière

150 g de chocolat au lait

10 g de gélatine (5 feuilles)

Pour 8 pots ronds
10cl To 63

RECETTE : Panna cotta vanille

- Hydrater les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
- Dans une casserole, chauffer le lait avec le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées jusqu'à frémissement. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 15 min.
- Retirer les gousses, réchauffer légèrement puis incorporer la gélatine essorée.
- Bien mélanger, puis ajouter la crème liquide. Mélanger à nouveau.
- Incliner vos verrines à 45 ° en les calant dans un moule à muffins ou dans un grand saladier rempli de grains de riz ou de semoule.
- Remplir délicatement la moitié avec la panna cotta vanille.
- Placer au congélateur environ 1 h, jusqu'à ce que la panna cotta soit légèrement prise.
- Au bout de 40 min, préparer la version chocolat.

RECETTE : Panna cotta chocolat

- Hydrater les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
- Dans une casserole, faire fondre le lait et le chocolat coupé en morceaux à feu doux en remuant.
- Y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger.
- Ajouter la crème liquide, mélanger et laisser tiédir une dizaine de minutes.

Montage

- Après 1 h au frais, sortir les verrines, les remettre droite et remplir l'autre moitié avec la panna cotta au chocolat légèrement tiède. Attention à ce que la panna cotta chocolat ne refroidisse pas trop, sinon elle commencera à figer.
- Placer au réfrigérateur au moins 3h avant de déguster.
- Vous pouvez également réaliser des panna cottas simplement vanille et/ou simplement chocolat...



GÂTEAU DE FRUITS ROUGES



PRÉPARATION : 30 min

REPOS : 2 h

DIFFICULTÉ : facile

CUISSON : 15 min

USTENSILES

Plaque à géroise 26 cm x 36 cm

Batteur électrique

Pour 8 bocaux

45cl To 100



INGRÉDIENTS

Biscuit cuillère

400 g de blancs d'œufs
265 g de jaunes d'œufs
335 g de farine T55
335 g de sucre en poudre
30 g de sucre glace

Mousse aux fruits rouges

500 g de purée de fruits rouges
60 g de sucre semoule
12 g de gélatine (6 feuilles)
600 g de crème liquide entière froide

Décoration

500 g de fruits rouges
20 g de sucre glace

Une recette très simple, ne nécessitant que peu d'ingrédients et peu de matériel. La mousse aux fruits peut être réalisée avec n'importe quelle purée. Vous pouvez donc varier, en fonction des saisons.

RECETTE

Biscuit cuillère

- Monter les blancs au batteur électrique à vitesse forte, quand ils commencent à être bien fermes, ajouter le sucre et continuer à battre environ 1 min.
- Ajouter les jaunes d'œufs légèrement battus au préalable et mélanger à la maryse.
- Ajouter la farine tamisée en deux fois et mélanger délicatement en soulevant la pâte.
- Couler la pâte sur une ou plusieurs plaques à géroise graissées.
- Saupoudrer de sucre glace et cuire environ 12/15 min. à 180 °C, chaleur tournante.
- Sortir du four lorsque le biscuit est doré, démouler et laisser refroidir sur le plan de travail.
- Découper 8 bandes de 6 cm de large sur environ 32 cm de long pour le tour des bocaux et 8 ronds de 8 cm de diamètre.

Mousse aux fruits rouges

- Hydrater la gélatine dans un grand bol d'eau froide, environ 10 min.
- Dans une casserole, chauffer la purée de fruits rouges avec le sucre.
- Lorsque le mélange est chaud, incorporer la gélatine essorée et bien mélanger.
- Laisser refroidir à T° ambiante.
- Monter la crème, bien froide, au batteur pour obtenir une texture de chantilly souple.
- Lorsque la purée de fruits est tiède-froide, incorporer délicatement la crème à la maryse, en trois fois.

Montage

- Dans le bocal déposer contre la paroi, une bande de biscuit pour faire le tour, puis dans le fond, le cercle découpé à la bonne dimension.
- Couler à l'intérieur la mousse de fruits rouges et placer au réfrigérateur 2 h pour que la mousse prenne.
- Décorer le dessus avec beaucoup de fruits frais. Vous pouvez saupoudrer quelques fruits de sucre glace avant de les disposer pour décorer



BROWNIE AMANDES ET GRAINES DE COURGE

PRÉPARATION : 20 min

DIFFICULTÉ : facile

CUISSON : 15 min

INGRÉDIENTS BROWNIES

- 60 g de graines de courge
- 100 g d'amandes entières
- 80 g de sucre en poudre
- 20 g d'eau
- 160 g de beurre
- 135 g + 65 g de chocolat noir
- 80 g de chocolat lait
- 200 g de sucre en poudre
- 2 ½ oeufs (environ 125g)
- 54 g de farine t55
- 4 g de fleur de sel

INGRÉDIENTS DÉCORATION

- Chantilly
- 200 g de crème entière froide
- 15 g de sucre glace

Pour 8 bocaux
15cl To 82

RECETTE

- Torrifier environ 5 min les graines de courge dans une poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'elles commencent à "chanter".
- Les laisser refroidir.
- Dans une petite casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition jusqu'à obtenir un caramel clair.
- Ajouter les amandes et mélanger pour bien les enrober, mettre à refroidir sur une feuille de papier sulfurisé.
- Pendant ce temps, faire fondre le beurre, 135 g de chocolat noir et le chocolat au lait dans une casserole ou au microonde à petite puissance.
- Blanchir les œufs et le sucre dans un bol en les fouettant vivement, y ajouter le mélange chocolat-beurre et mélanger.
- Ajouter la farine tamisée, la fleur de sel, les amandes caramélisées concassées en morceaux, les graines de courges (en conserver quelques unes pour la décoration) et les 65 g de chocolat noir restant (en morceaux).
- Couler dans les bocaux graissés et cuire à 180 °C pendant 12 min.
- Laisser refroidir
- Monter la chantilly, en fouettant la crème entière avec le sucre glace.
- Déposer dans une cuillère de chantilly sur les Brownies juste avant de servir.
- Mettre quelques graines de courge en décoration.

