

PANNA COTTA AU LAIT FERMENTE ET A LA FLEUR D'ORANGER, NASHI DORE CITRONNE & GINGEMBRE CONFIT



200 cl de crème liquide
300 ml de lait fermenté
2 feuilles de gélatine
2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
3 cuillères à soupe de sirop d'agave
1 gousse de vanille
1 nashi doré
quelques lamelles de gingembre confit

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans une assiette d'eau froide.

Mélanger la crème et le sucre dans une casserole, gratter la vanille et ajouter les graines, amener à ébullition et retirer du feu.

Ajouter la gélatine et bien mélanger pour la dissoudre.

Ajouter le lait fermenté, l'eau de fleur d'oranger. Laisser un peu refroidir puis verser la crème dans les verrines.

Mettre au réfrigérateur pour 3-4 heures voire une nuit.

Au moment de servir, peler le nashi doré (gardé au frais), le couper en petit dés, les arroser de jus de citron, remuer délicatement puis les répartir sur les panna cotta. Saupoudrer de sucre vanillé.

Servir les panna cotta décorées d'une lamelle de gingembre confit.