

Panna cotta aux mandarines



Je n'aurais même pas imaginé il y a deux jours que je préparerais ces petites verrines aujourd'hui !

Mais que voulez-vous, bloglines m'annonce hier une mise à jour du [blog de Vero](#) et je découvre son dernier ticket intitulé " [Panna cotta feve tonka et compote de mandarines](#) " et je me dit que ce dessert m'a l'air très sympathique et qu'il faut que je me garde cette idée pour un futur repas, et voila que [Paprikas](#) publie ce matin " [Panacotta au coulis de framboise](#) " ! ☺

C'en est trop, on doit fêter l'anniversaire de mon papa ce soir et je doit faire le dessert, qui plus est léger (les cousines réunies ont envie d'une fondue savoyarde !) donc c'est décidé, je me lance ! ;-)

Mais voila, pas trop de temps dispo, pas d'agar agar, encore moins de fève Tonka et ma puce veut faire de son coté un dessert à base de framboises.... Me reste plus qu'a m'inspirer de ces tickets en remerciant les auteurs pour cette chouette idée (je sais, je suis un vilain copieur qui va chercher des idées plutôt que d'innover ! ;-)

Je commence donc par réunir les divers ingrédients soit :

- 60 cl de crème fleurette (bien longtemps que je n'en avait pas acheté, vous vous rendez compte, de la crème pas entière ! ☺)
- 80 g de sucre (100g la prochaine fois)
- 1 gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatine
- une dizaine de mandarines

Et c'est parti pour une préparation des plus simples :

Éplucher les mandarines, les nettoyer en enlevant les petites peaux, en faire compoter 4 ou 5 avec 4 cuillères à soupe de sucre, j'ai attendu qu'elles commencent à caraméliser avant d'en déposer une cuillère au fond de chacune de mes verrines

Faire tremper vos feuilles de gélatine dans un grand verre d'eau fraîche, porter à ébullition douce votre crème dans laquelle vous aurez ajouté sucre et vanille, laisser infuser, puis retirer du feu

Vous pouvez alors retirer votre vanille, ajouter vos feuilles de gélatine en mélangeant jusqu'à totale dissolution.

J'ai laissé refroidir un peu avant de couler cette préparation dans vos verrines puis les placer au réfrigérateur.

Il ne reste plus qu'à faire compoter le reste de vos mandarines avec un peu de sucre durant une petite dizaine de minutes (elle n'avaient pas caramélisées, il me restait du liquide..)

Déposer une cuillère de cette compote sur votre panna cotta et servir ce petit dessert fraîcheur ma foi fort sympathique !

les avis ?

et bien partagés comme toujours, ceux qui aiment, ceux qui craignent l'acidité des mandarines, personnellement j'ai apprécié,

La prochaine fois ?

J'ai bien envie de renouveler en plaçant une couche de coulis de framboises au fond et une couche de coulis de mures en haut (mais faudra attendre, c'est loin la saison des mures ! ;-)

<http://legone.canalblog.com>