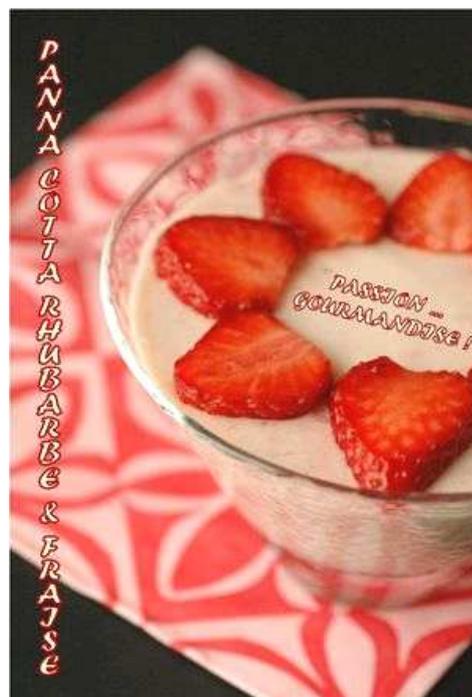
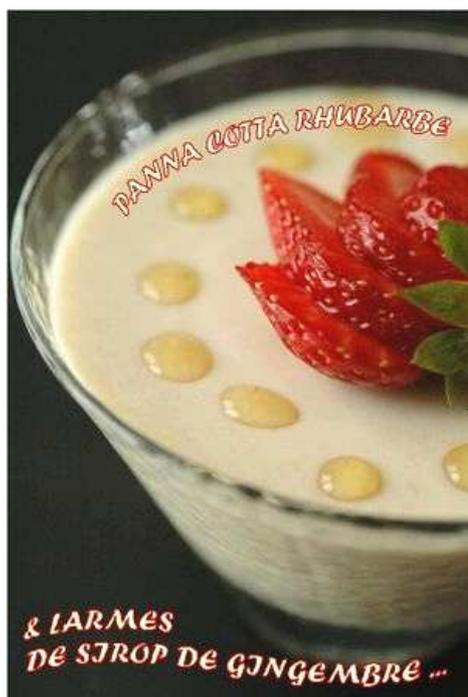


PANNA COTTA AU LAIT RIBOT & COMPOTE RHUBARBE-GINGEMBRE ET SES PETITS DECORS

Pour 3 panna cotta

Préparation : 15 min

Réfrigération : 4 heures au moins



Panna cotta :

2 feuilles de gélatine

20 cl de crème fleurette

20 cl de lait ribot

50 g de sucre blond de canne

125 à 200 g de compote de rhubarbe au gingembre (tiges de rhubarbe lavées, éventuellement épluchées pour les grosses tiges et coupées en dés + 15% de leur poids en sucre blond de canne + 1 noix de gingembre râpée, faire cuire jusqu'à obtenir une compote pas trop liquide)

Déco :

Fraises fraîches, coulis de fraise, coulis de fraise-rhubarbe, sirop de gingembre

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 10 min.
- 2 Faire chauffer jusqu'à ébullition la crème fleurette avec le sucre.
- 3 Hors du feu, y faire fondre la gélatine. Bien mélanger.
- 4 Ajouter le lait ribot et la compote mixée (pour une texture homogène). Bien mélanger.
- 5 Répartir dans des verrines et mettre au frais pour 4 heures au moins.