



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Panna cotta vanillée, coulis aux Carambars

Voici une délicieuse panna cotta accompagnée de son coulis et de sa tuile aux Carambars ; la recette de base est toujours la même. Le coulis aux carambars est un vrai délice.



INGREDIENTS : 4 personnes

la panna cotta
80 g de sucre
50 cl de crème entière
1 sachet de sucre vanillé
3 feuilles de gélatine
le coulis aux carambars
10 cl de crème liquide
8 Carambar
les tuiles aux carambars
4 Carambars

PREPARATION :

La panna cotta :
Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Mettre la crème et les sucres dans une casserole et faire frémir. Retirer la casserole du feu et ajouter les 3 feuilles de gélatine essorées.
Bien remuer et mettre dans des coupelles. Laisser refroidir quelques heures au réfrigérateur.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Le coulis aux Carambars:

Faire chauffer la crème et les Carambar à feu très doux pour que cela n'attache pas. Porter jusqu'à petite ébullition et enlever du feu. Laisser refroidir.

Les tuiles aux carambars

Préchauffer le four à 180°C.

Recouvrir une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier sulfurisé.

Déposer les Carambars repliés en 2 en les espaçant bien. Enfournier pendant 4 à 5 min. Elles sont prêtes quand les Carambars font des bulles.

Sortir les tuiles du four et les laisser refroidir avant de les décoller

Dressage

Verser le coulis sur la pana cotta et enfoncer une tuile dans chaque verrine.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>