



Pannacotta hibiscus huile d'olive

Fiche 8

Étapes et techniques

1. Préparation de la panne cotta

Porter à ébullition la crème et le lait. Ajouter la vanille et le sucre.

Délayer l'agar agar avec la cuillère à soupe de lait et l'incorporer dans la préparation vanillée et laisser cuire 2 minutes.

Verser dans 8 coupes, laisser refroidir et mettre au frais au moins 2 heures.

2 . Gelée d'hibiscus

Porter l'eau à ébullition avec les fleurs d'hibiscus, stopper le feu quand l'ébullition est atteinte et laisser infuser le temps de la prise des panna cotta.

Retirer les fleurs d'hibiscus, ajouter le sucre et porter à nouveau à ébullition.

Délayer l'agar agar avec la cuillère à soupe d'eau et l'incorporer dans l'infusion, laisser cuire 2 minutes.

Verser sur les panna cotta et mettre au frais à nouveau au minimum 2 heures.

Ajouter un filet d'huile d'olive

Servir bien frais.