Panna Cotta aux framboises et chocolat blanc

6 personnes

Ingrédients

1 barquette de framboises
15 cl d'eau
1 cc de sirop d'agave
½ cc d'agar agar (1gr)

25 cl de crème liquide
25 cl de lait
1 gousse de vanille
100 gr de chocolat blanc
1 cc d'agar agar (2gr)

Qq framboises

Ustensiles

1 balance
1 planche à découper
1 couteau d'office
1 casserole
1 fouet
1 maryse
1 mixeur blender
1 chinois
Verrines

Mixez au blender les framboises avec l'eau et le sirop d'agave.
Passez au **chinois** pour enlever les pépins de framboises.

Faîtes bouillir légèrement le coulis de framboises dans une casserole, incorporez l'agar agar dans le mélange chaud en fouettant.
Laissez tiédir.

Répartissez **proprement** le coulis de framboises au fond de 6 verrines puis mettez-les **délicatement** au frais (ou au congélateur pour aller plus vite) pour que l'agar agar prenne pendant **au moins 1 heure.**

Une fois que le coulis de framboises a pris, faites bouillir la crème avec le lait et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée **à feu moyen.**
Ajoutez le chocolat blanc cassé en morceaux et mélangez pour le faire fondre.
Incorporez l'agar agar dans le mélange chaud en fouettant.
Laissez tiédir.

Versez le mélange panna cotta **proprement** sur le coulis de framboises puis disposez délicatement les verrines au frais (ou au congélateur pour aller plus vite) pour que l'agar agar prenne pendant **au moins 1 heure**.

Au moment de déguster, décorez le dessus de la panna cotta de framboises.

Le truc en + de Chloé cuisine en vert

La gélatine permet d'obtenir des consistances crémeuses, alors que la texture obtenue avec l'agar-agar est plus ferme (on parle de « gelée craquante »). De plus la gélatine ne se cuit pas, tandis que l'agar-agar doit être porté à ébullition dans un liquide, et ne « prend » qu'à refroidissement.

Si vous êtes très motivé, je vous suggère de compliquer un peu la recette : au lieu de faire seulement 2 couches, vous pouvez en faire au moins 4. Dans ce cas, prenez des verrines à amuse-bouches, ce sera plus facile. Et armez vous de patience car il faut attendre entre chaque couche que l'agar agar ai pris. Mais par contre, le résultat est vraiment beau !