

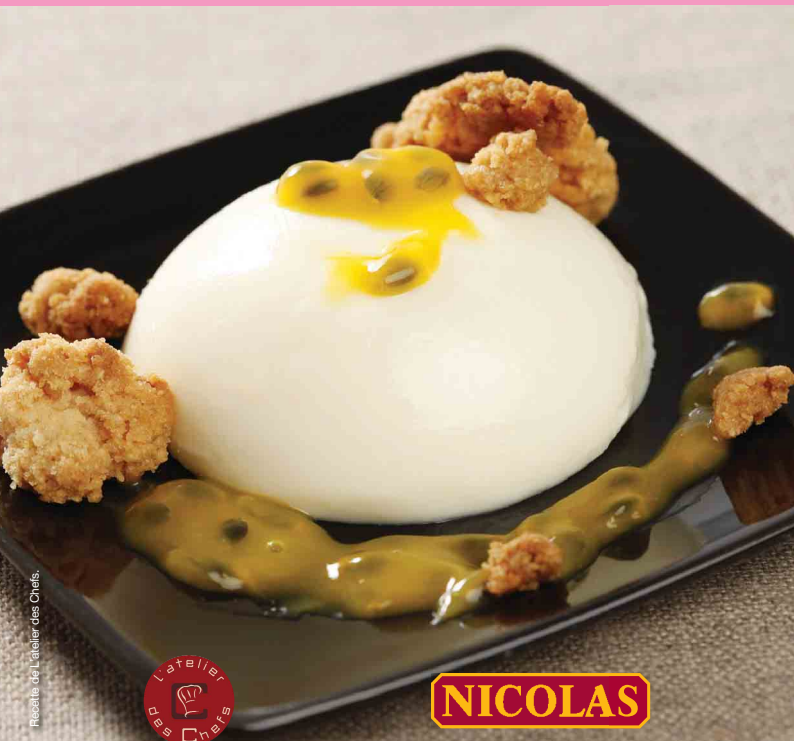


À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Panna cotta aux fruits de la passion,
sablé aux amandes



Préparation : 60 Min - Cuisson : 25 Min

Pour 6 personnes

**Crème liquide entière : 50 centilitre(s) | Sucre semoule : 50 gramme(s) |
Feuille(s) de gélatine de 2 g : 2 pièce(s) | Fruit(s) de la passion : 12 pièce(s) |
Jus d'orange : 10 centilitre(s) | Féculé de maïs : 5 gramme(s)
Pour le crumble : Poudre d'amande : 50 gramme(s) |
Beurre doux : 50 gramme(s) | Farine de blé : 50 gramme(s) |
Sucre semoule : 50 gramme(s)**

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Mettre la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir. **Porter** la crème à ébullition avec 50 g de sucre et stopper le feu. Attendre 2 min que la crème refroidisse, puis mettre la gélatine et mélanger. Répartir ensuite la crème dans 6 tasses à thé, puis laisser reposer au réfrigérateur au minimum pendant 2 h.

Couper les fruits de la passion en 2 et récupérer les graines. **Mélanger** les graines et le jus d'orange dans une casserole, porter à ébullition. **Mélanger** la maïzena avec l'eau froide et verser le tout sur le jus de fruits chaud en mélangeant constamment. **Porter** de nouveau à ébullition, puis passer le tout au chinois et réserver au réfrigérateur.

Mélanger du bout des doigts la farine, la poudre d'amande, le sucre et le beurre jusqu'à obtention d'une pâte friable. **Étaler** le tout sur une plaque allant au four et cuire 15 min.

Verser le coulis exotique froid sur la panna cotta et émietter la pâte d'amande dessus.

Le plus du chef : Utilisez la même recette en mettant un trait de sirop d'orgeat dans la base de la panna cotta pour en adoucir davantage le goût.

- Nez : de fruits jaunes confits, d'abricot, de menthol, de zestes d'agrumes.
- Bouche : bonne allonge sur des bulles fondantes.



le conseil de votre caviste :

Crémant du Jura brut rosé,
Fruitière Vinicole d'Arbois

Et aussi :

Champagne Malard brut
Excellence 1° cru

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION