



"Mondialement connue, trop souvent mal faite, c'est pourtant le dessert le plus simple au monde !"

Simone

PANNA COTTA LIMONCELLO ET CITRON

Pour 4 personnes

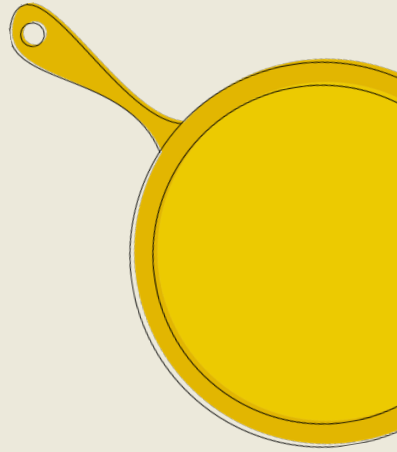
INGRÉDIENTS

- 25 cl** de lait
- 35 cl** de crème liquide
- 200 g** de chocolat blanc
- 8 g** de gélatine
- 3 c.à.s** de Limoncello*
- 1** citron non traité (pour le zeste)
- 1** gousse de vanille

Pour le carpaccio de citron :

- 15 cl** d'eau
- 150 g** de sucre
- 2** citrons
- 1** gousse de vanille recyclée (la même que pour le lait)
- Poivre de Timut (facultatif)

* retrouvez le produit dans l'épicerie



PRÉPARATION

- 1.** Placer la gélatine dans un bol d'eau froide pour la faire ramollir.
- 2.** Verser la crème et le lait dans une casserole avec la gousse de vanille. Chauffer le lait à feu doux. Ajouter 3 cuillères de Limoncello. Éteindre le feu lorsque le lait commence à frémir.
- 3.** Ajouter le chocolat blanc en morceaux dans le lait encore chaud pour le faire fondre. Mélanger au fouet. Ajouter le zeste de citron et la gélatine égouttée sans cesser de mélanger. Le mélange doit être bien lisse. Retirer la gousse de vanille du mélange.
- 4.** Verser la panna cotta dans des récipients individuels ou dans un plat unique en la filtrant. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 6 heures.



Plus la panna cotta reste longtemps au réfrigérateur, plus elle s'alourdit. N'attendez pas trop pour la déguster !

- 5.** Dans l'attente, préparer le carpaccio de citron confit. Faire fondre le sucre dans une poêle avec l'eau, la gousse de vanille et un citron coupé en quatre. Porter à ébullition, puis baisser du feu.
- 6.** Trancher finement le citron restant à la mandoline. Plonger délicatement les tranches de citron dans le mélange sucré puis laisser refroidir. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le citron soit confit.
- 7.** Sortir la panna cotta du réfrigérateur. Décorer avec des tranches de citron préalablement préparées. Parsemer d'un peu de sirop de citron et de poivre de Timut pour parfumer.