



PANNACOTTA LIMONCELLO ET CITRON

ULTRA SIMPLE !

Mondialement connue, trop souvent mal reproduite, c'est pourtant le dessert le plus simple au Monde !

voici ma version Limone Limoncello.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES :

- 25cl de lait
- 35cl de Crème liquide
- 200g de Chocolat Blanc
- 7g de Gélatine en feuilles
- 3cas de Limoncello
- Zeste de 1 Citron
- 1 Gousse de Vanille
- Pour le carpaccio de Citron :
- 150gr eau
- 150gr sucre
- 1 citron coupé en 4 (le même utilisé en haut)
- La gousse de vanille recyclé (la même utilisé pour le lait)
- 1 citron coupé fin (2mm environ)
- (Vous pouvez les couper avec la mandoline, à la main ou avec une trancheuse)
- Poivre de Timut à la fin (facultatif)
- Astuce : Il vaut mieux ne pas garder la Pannacotta au frigo trop longtemps pour ne pas la rendre trop lourde ou si vous gardez dans le réfrigérateur l'envelopper très bien avec le film

RECETTE :

LES ÉTAPES :

1. Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide.
2. Dans une casserole verser le lait avec la gousse de vanille. Mettre sur le feu et réchauffer.
3. Ajouter 3 cuillères de Limonello (s'il y a les enfants pas trop).
4. Retirer du feu la casserole lorsque le lait commence à bouillir (ne pas faire bouillir !), tremper le chocolat blanc en morceaux pour le faire fondre.

Bien mélanger à l'aide d'un fouet et ajouter le zeste de citron et la gélatine (essorez-la pour retirer l'eau).

5. Lorsque tous les produits sont mélangés, ajouter la crème liquide sans cesser de mélanger.

Astuce : Il ne doit pas rester des morceaux de produits, si vous n'êtes pas sûr, passer le mélange dans une passoire avant de le mettre dans les plats.





PANNACOTTA LIMONCELLO ET CITRON

ULTRA SIMPLE !

Mondialement connue, trop souvent mal reproduite, c'est pourtant le dessert le plus simple au

Monde ... voici ma version Limone Limoncello.

RECETTE :

LA SUITE :

6. Verser la Pannacotta dans des pots au choix ou dans un plat unique si vous voulez faire la Pannacotta à partager (mettre de côté la gousse de vanille)
Laisser au réfrigérateur pendant 3/4 heures.

Préparation du Carpaccio de Citron :

1. Dans une poêle, ajouter l'eau, le sucre, le 4 morceaux de citron et la gousse de vanille.
Porter à ébullition.

2. Retirer du feu et plonger très délicatement les petites tranches de citron.
Laisser refroidir.

Montage Pannacotta :

1. Sortir la Pannacotta du frigo légèrement à l'avance de manière à ce qu'elle ne soit pas trop ferme.
2. Décorer avec des tranches de citron.

Astuce : si les tranches de citron ne sont pas assez minces, laissez-les cuire un peu plus.

3. Avec une cuillère, prendre un peu de sirop de citron de la casserole et l'ajouter « piano piano ».
4. Ajouter un peu de poivre de Timut (« très peu ») juste pour parfumer.

