


« La pannacotta sans produit laitier ? Pour les allergiques au lactose, j'ai imaginé ce délicieux dessert sans produit laitier grâce à « Flora Plant », une crème végétale pour les professionnels de la restauration ».

6 personnes. Pannacotta à réaliser la veille.

Ingrédients :

- 35 cl de « Flora Plant 31 % ».
- 25 cl de lait d'amande (ou du lait d'avoine selon votre goût).
- 200 g de chocolat blanc (ou 200 g de cassonade pour les allergiques au lactose).
- 8 g de gélatine vegan.
- 1 gousse de vanille.
- Le jus d'un citron jaune bio ou non traité.
- Du poivre de Timut.
- Du basilic.
- 300 g de fruits rouges (ou un autre fruit selon votre goût ou la saison, comme de l'ananas par exemple).
- 50 g de sucre (ou 3 cuillères à soupe de miel).

Préparation à effectuer la veille :

- 1/. Placer la crème « Flora Plant » dans une casserole, ajouter le lait d'amande et mettre à chauffer à feu doux.
- 2/. Plonger la gélatine dans un bain d'eau froide.
- 3/. Couper le chocolat blanc en petits morceaux. Réserver.
- 4/. Fendre la vanille en deux et la plonger dans le mélange « Flora Plant » et lait d'amande. 
- 5/. Réaliser une compotée de fruits rouges en chauffant le mélange de fruits rouges avec le sucre et un peu de jus de citron. Laisser cuire cinq minutes environ.
- 6/. Une fois cuite, débarrasser cette compotée de fruits rouges dans un bac et laisser refroidir au réfrigérateur.
- 7/. Concasser du poivre de Timut au mortier.
Ajouter un peu de poivre au mélange « Flora Plant » et lait d'amande et fouetter correctement.
- 8/. Une fois le mélange à ébullition, hors du feu, ajouter le chocolat blanc coupé en morceaux et mélanger à l'aide d'un fouet pour le faire fondre.
- 9/. Ajouter la gélatine essorée au mélange et fouetter à nouveau.
- 10/. Ajouter un peu de jus de citron, mélanger encore puis passer le tout au chinois.
Laisser refroidir.
- 11/. Répartir la pannacotta ainsi réalisée et refroidie dans de belles verrines.
Filmer les verrines en faisant un petit trou à la surface du film et les placer au réfrigérateur pour une nuit.

Préparation à effectuer le jour-même :

- 1/. Sortir la compotée de fruits rouges et les verrines de pannacotta du réfrigérateur.
- 2/. Ajouter du basilic ciselé, du poivre de Timut, du jus et des zestes de citron dans la compotée de fruits rouges et mélanger.
- 3/. Recouvrir chaque verrine de pannacotta de compotée de fruits rouges.
- 4/. Décorer de quelques fruits rouges frais et d'une feuille de basilic. Terminer en zestant un peu de citron.