PANNA COTTA AUX GROSEILLES ET À LA FÈVE DE TONKA, À L'ANCIENNE

Temps de préparation
25 minutes

Temps de cuisson
15 minutes
+ temps de repos

Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

60cl de crème liquide entière
1 fève de Tonka
6 blancs d'œufs
50g de vanille
1 petit pot de gelée de groseilles
12 grappes de groseilles

Préchauffer le four à 120°C, position chaleur tournante

Déroulement de la recette

Porter la crème à ébullition. Une fois à ébullition, éteindre le feu.

Ajouter la fève de Tonka râpée et laisser infuser.

Battre les blancs et le sucre pendant une minute (pas jusqu'à la neige, attention !).

Verser peu à peu la crème et bien mélanger.

Mettre une cuillère à soupe de gelée de groseilles au fond de vos vérrines.

Dégrapper 6 grappes de groseilles et répartir les fruits dans vos verrines.

Ajouter la panna cotta et faire cuire dans le four au bain marie pendant 45 minutes.

Laisser refroidir dans votre four éteint et entr'ouvert, puis mettre au réfrigérateur au moins 3 heures.

Servir très frais avec une grappe de groseilles pour décorer.

Mettez de l'eau chaude dans votre bain marie, la cuisson n'en sera que plus réussie !

Si vous n'avez pas de gelée de groseilles, vous pouvez utiliser toute autre gelée de fruits rouges !

Sans gélatine, ni agar-agar : voici la vraie version à l'ancienne et irratable de la panna cotta !