

Panna cotta de petits-suissees au miel et zestes d'agrumes



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 2 minutes

Pour 2 personnes :

- **petits-suissees** à 20% mg : 3 (soit 180 g)
- **crème liquide entière** : 5 cl
- **gélatine** : 2 feuilles (soit 4 g)
- **liqueur d'orange** ou **mandarine impériale** : 2 cs
- **sucre** en poudre : 30g
- **miel** d'oranger ou d'acacia : 2 cs
- **2 mandarines** si vous en trouvez, à défaut **2 clémenvillas** (le zeste est plus parfumé que celui de la clémentine)

1. Faites tremper la gélatine dans l'eau froide pour la ramollir

2. Prélevez le zeste de l'une des mandarines ou clémentilla à l'aide d'une râpe fine.

3. Prélevez le zeste de la 2e mandarine ou clémenvilla avec un zesteur pour obtenir de fines lanières. Mélangez les lanières de zeste au miel et portez le tout à frémissement, mais ne laissez pas bouillir. Réservez jusqu'au service.

4. Pressez les deux mandarines ou les deux clémenvillas.

5. Mélangez le zeste râpé et la crème liquide dans une petite casserole. Portez à ébullition. Ajoutez la gélatine essorée, le sucre et la liqueur d'orange ou la mandarine impériale, ainsi que le jus des fruits. Laissez tiédir le mélange avant de l'incorporer aux petits suisses. Lissez la préparation, répartissez dans des verrines, mettez au frais au moins 2 heures.

6. Sortez les verrines 30 minutes avant dégustation pour qu'elles ne soient pas trop froides. Vous pouvez les démouler (pour cela, trempez les verres rapidement dans de l'eau chaude et retournez sur des assiettes) ou les servir telles quelles, dans leurs verres. Nappez le dessus du mélange de miel et de zestes de mandarine en lanières.

<http://www.nataliakriskova.com/article-28136854.html>

