

Panna Cotta à la verveine, compotée de myrtilles



4 Personnes



180 minutes

INGREDIENTS

Panna cotta à la verveine

- 400 ml de crème liquide entière (35 %)
- 60 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine (ou 6 g de poudre)
- 6 feuilles de verveine fraîche (ou 2 c. à café de verveine séchée)

Compotée de myrtilles

- 200 g de myrtilles fraîches ou surgelées
- 40 g de sucre
- 1 c. à café de jus de citron

Coulis de myrtilles

- 150 g de myrtilles
- 20 g de sucre
- 1 c. à soupe d'eau

Finition

- Quelques myrtilles fraîches entières
- Feuilles de verveine pour la décoration

PRÉPARATIONS

1. Panna cotta à la verveine

- Faire ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide.
- Dans une casserole, porter la crème et le sucre à frémissement.
- Ajouter les feuilles de verveine et laisser infuser 15 minutes à couvert.
- Filtrer, puis incorporer la gélatine essorée.
- Verser la préparation dans des verrines ou moules individuels.
- Laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

2. Compotée de myrtilles

- Faire chauffer les myrtilles avec le sucre et le jus de citron à feu moyen.
- Laisser compoter doucement pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à obtenir une texture souple et légèrement sirupeuse.
- Refroidir complètement avant utilisation.

3. Coulis de myrtilles

- Mixer les myrtilles avec le sucre et l'eau jusqu'à obtention d'un coulis lisse.
- Passer au chinois fin pour une texture parfaite.

Conseil de chef :

- Pour une note citronnée, vous pouvez ajouter un zeste de citron jaune dans la crème au moment de l'infusion.
- La verveine peut être remplacée par de la citronnelle ou du basilic thaï pour une variation aromatique.
- Si vous servez le dessert à l'assiette, ajoutez quelques éclats de crumble pour apporter du contraste et du croquant.