

Panna cota et sa purée de cerises

Nombre de portions : 6

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de réfrigération : 2 heures

Ingrédients

Purée de cerises

- 500 ml (2 tasses) de cerises surgelées
- 15 ml (1 c. à table) de sucre granulé
- 15 ml (1 c. à table) de chia Prana ProActiv

Panna cota

- 60 ml (1/4 de tasse) d'eau froide
- 10 grammes (1 1/2 sachets) de gélatine
- 500 ml (2 tasses) de yogourt Activia à la vanille
- 250 ml (1 tasse) de lait 1% m.g.
- 250 ml (1 tasse) de crème 35% m.g.
- 30 ml (2 c. à table) de sucre granulé
- 15 ml (1 c. à table) de jus de citron
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre de betteraves biologiques crues
- 5 ml (1 c. à thé) d'eau de fleur d'oranger
- 60 ml (1/4 de tasse) de pistaches, écrasées grossièrement

Préparation

1. Dans une casserole, combiner les cerises et le sucre. Porter à ébullition puis laisser mijoter à feu doux 15 minutes. Réduire en purée puis ajouter les graines de chia. Réserver.
2. Pendant ce temps, verser la gélatine sur l'eau froide et attendre 15 minutes.
3. Dans un grand bol, mélanger le yogourt et la moitié du lait et de la crème.
4. Dans une petite casserole, amener à ébullition le reste du lait et de la crème et ajouter le sucre.
5. Retirer du feu et incorporer la gélatine qui devrait se diluer complètement. Brasser à l'aide d'un fouet.
6. Laisser tempérer quelques minutes. Idéalement, attendre que la température descende sous 76°C. Verser le mélange dans le bol de yogourt, mélanger puis ajouter le jus de citron, la poudre de betteraves et l'eau de fleur d'oranger.
7. Répartir le mélange dans 6 verrines et réfrigérer un minimum de 2 heures.
8. Garnir les panna cotta de purée de cerise et de pistaches en morceaux.