

LES RECETTES DU RESTO'



PANNA COTTA À L'ORANGE

avec le Restaurant Scolaire DE MOURENX

Ingrédients 4 personnes

- › 200g de sucre en poudre
- › 1L de crème liquide
- › 4 feuilles de gélatine
- › 50g de beurre
- › 2 oranges
- › Vanille
- › Cannelle

Les conseils du chef

BIENFAITS La cannelle est une épice très efficace pour renforcer naturellement votre système immunitaire.

ASTUCE L'agar-agar (poudre d'algue séchée) peut remplacer les feuilles de gélatine. 2g d'agar-agar correspond à environ 3 feuilles de gélatine.

NUTRITION Pour une panna cotta plus légère, vous pouvez utiliser de la crème fraîche allégée.

Étapes

La pannacotta

- › Faites ramolir les feuilles de gélatine.
- › Versez la crème liquide dans une casserole.
- › Ajoutez-y le sucre, la vanille et la cannelle.
- › Mélangez en ajoutant un zeste d'orange.
- › Faites cuire jusqu'à ébullition.
- › Sortez la casserole de la chaleur et ajoutez-y la gélatine ramolie.
- › Mélangez, puis filtrez la crème pour retirer les zestes d'orange.
- › Mettez la crème dans des ramequins et mettez-les au réfrigérateur.

Les oranges

- › Découpez les oranges en petits morceaux.
- › Faites les revenir à feu doux, dans une poêle beurrée.
- › Laissez caraméliser environ 1 minute.

Le dressage

- › Une fois la crème gélifiée, disposez les oranges tièdes dessus.



BON APPÉTIT !



Retrouvez le Restaurant Scolaire sur mourenx.fr