

PANACOTTA POMMES-RAISINS



4 pers

20 min

5 min

INGRÉDIENTS

30 cl de crème fleurette
•
1 c.à.c de vanille liquide
•
25 g de beurre
•
18 cl de lait
•
2 pommes
•
1/2 citron
•
50 g de sucre
•
20 raisins de table
•
1 feuille de gélatine
•
25 g de cassonade
•
2 pincées de cannelle

PRÉPARATION

La cuisson

1. Dans une casserole, mélangez le lait, la crème, le sucre et la vanille. Faites chauffer le mélange pendant 2 min, puis ajoutez la feuille de gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide pendant 5 min. Faites bouillir 1 min.

2. Épluchez, épépinez et coupez les raisins en 2 et les pommes en cubes.

3. Déposez les raisins au fond des verrines et versez la préparation. Laissez refroidir à température ambiante puis réservez au frais.

4. Faites cuire les pommes à la poêle avec le beurre et la cannelle, saupoudrez de cassonade et laissez caraméliser.

5. Retirez les pommes, déglacez la poêle avec du jus de citron et versez sur les pommes.

Le dressage:

6. Laissez refroidir les pommes à température ambiante puis dressez-les dans les verrines.



ASTUCE DU CHEF

Découpez vos pommes en petits morceaux, ce sera plus esthétique, plus facile à manger et à dresser.

