

Panna cotta à la vanille avec compote de raisin – Zoé vous montre comment ça marche



La panna cotta est, pour ainsi dire, la version italienne de notre flan caramel national. Non seulement la fine texture de ce dessert est aguichante, mais en plus, lorsqu'il est bien présenté, c'est un vrai plaisir pour les yeux.

La panna cotta est originaire du Piémont, région située dans le nord de l'Italie.

Traditionnellement, elle est servie avec du

coulis ou de la sauce caramel. Dans la recette d'aujourd'hui, cependant, notre flan se dote d'un «partenaire» un peu inhabituel, à savoir une compote de raisins aux graines de pavot, pour laquelle on peut aussi utiliser des raisins sans pépins. Cette variété ne résulte, en fait, pas d'un élevage des temps modernes, mais c'est une espèce millénaire qui s'est développée par mutation naturelle.

La recette suffit pour 4 à 6 portions, selon la taille des moules. La préparation de la panna cotta compte une phase au réfrigérateur d'au moins 4 heures afin que la crème devienne bien ferme et facile à démouler. Bon appétit!

Panna cotta

- 5 dl de crème
- 1 dl de lait
- 1 paquet d'agar-agar (gélifiant végétal)
- 50 g de sucre
- 1 prise de sel
- Le zeste d'un citron
- 1 gousse de vanille

Compote

- 7 cs d'eau
- 3 cs de vin blanc
- 1½ cs de sucre

- Le zeste d'un demi-citron
- 1 à 2 cs de graines de pavot
- 1 clou de girofle
- 1 prise de cannelle
- 1 prise de sel
- 250 g de raisins, coupés en deux et épépinés, ou sans pépins
- Environ ½ cs de maïzena

1. Versez la crème et le lait dans une casserole, ajoutez l'agar-agar dans le liquide froid et mélangez.
2. Ajoutez maintenant le sucre, le sel, le zeste de citron, la pulpe de vanille et la gousse, portez à ébullition et laissez mijoter pendant 2 à 3 minutes tout en remuant. Retirez ensuite la gousse de vanille, versez le mélange dans des moules et laissez-les reposer à couvert pendant 4 à 5 heures dans un endroit frais.
3. Pour la compote, portez l'eau et le vin à ébullition, puis ajoutez le sucre et le reste des ingrédients, sauf la maïzena. Faites réduire le tout pendant quelques minutes, puis retirez le clou de girofle. Ajoutez les raisins et remuez-les dans le sirop de sucre. Ajoutez la maïzena et laissez épaissir la compote.
4. Trempez brièvement les moules de panna cotta dans de l'eau tiède, retournez-les et servez ces délices avec la compote.

Temps de préparation: environ 15 à 20 minutes (sans refroidissement)