

# Panna cotta au champagne avec sirop de rose



**Commencez la nouvelle année en beauté! Confectionnée à l'avance, la panna cotta au champagne est un dessert élégant qui permet aux hôtes de profiter de la fête.**

Oltre les feux d'artifice et le court métrage Dinner for One, le champagne fait partie des fêtes de fin d'année pour nombre d'entre nous. Mais pour une fois, cette boisson pétillante n'est pas servie dans un verre, mais sous forme de panna cotta. Ce dessert crémeux est agrémenté d'un sirop de rose fait maison.

L'eau de rose utilisée à cet effet est disponible en pharmacie, en droguerie ou dans certaines épiceries fines. Il s'agit d'un sous-produit de la distillation des fleurs de rose en huile. On la trouve souvent dans les plats orientaux, comme dans ces biscuits exotiques appelés [Ma'amoul](#).

Astuce pour l'utilisation des restes: hors de la cuisine, l'eau de rose est idéale pour les soins de la peau. En cosmétique naturelle, elle est souvent utilisée comme tonique contre les boutons ou la peau sèche.

## Panna cotta au champagne

- 100 ml de champagne
- 6 g de gélatine en poudre
- 1 gousse de vanille
- 400 ml de crème entière
- 100 g de sucre
- Moules à panna cotta ou 1 plaque à muffins en silicone
- Un peu d'huile neutre pour les moules

## Sirop de rose

- 100 ml d'eau
- 80 g de sucre
- ½ cc d'eau de rose
- Colorant alimentaire rose
- Pétales de rose séchés de qualité alimentaire, pour décorer

## Préparation de la panna cotta au champagne

1. Badigeonnez légèrement les moules d'huile.
2. Versez le champagne et la gélatine en poudre dans un récipient et mélangez jusqu'à ce que la poudre soit dissoute.

Laissez gonfler 5 minutes.

3. Pendant ce temps, fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, raclez l'intérieur, puis déposez le tout dans une casserole avec la crème entière et le sucre. Chauffez le mélange jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Retirez la gousse de vanille.
4. Ajoutez le mélange champagne-gélatine au mélange crème-sucre et remuez jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
5. Versez cette masse dans les petits moules et laissez refroidir pendant au moins 6 heures (encore mieux, pendant toute une nuit).

### **Préparation du sirop de rose**

1. Portez brièvement à ébullition l'eau et le sucre, laissez mijoter jusqu'à dissolution complète du sucre, retirez du feu, ajoutez l'eau de rose et le colorant alimentaire.

### **Finition**

1. Démoulez la panna cotta sur des assiettes, arrosez de sirop de rose et garnissez de pétales de rose.

**Temps de préparation : environ 25 minutes (refroidissement exclu)**

### **Colligny demi-sec Champagne AOC**

Nez de viennoiserie fraîche, d'abricots et de miel de fleurs. Bouche pleine, soutenue par une légère douceur. Les bulles sont fines et l'arôme persistant.

[Voir dans le weinshop](#)

