

PANNA COTTA AU CITRON MEYER ET SA GÉLATINE DE POMME GRENADE

Ingédients : pour 5-6 verrines ou 12 mini-verrines

- 1 enveloppe (7 g) de gélatine sans saveur
- 5 c. à soupe (75 ml) de jus de citron Meyer
- 1 tasse (250 ml) de lait 2% ou entier
- 1 tasse (250 ml) de crème 35%
- 1 tasse (250 ml) de yogourt à 2%
- ½ tasse (100 g) de sucre
- le zeste de deux citrons Meyer
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Préparation :

- Saupoudrer la gélatine sur le jus de citron et faire ramollir 10 minutes.
- Dans une casserole, mettre le lait et la crème et chauffer jusqu'à ce que le mélange fume, sans plus.
- Ajouter le sucre et la gélatine ramollie dans le mélange de lait/crème et bien brasser pour faire dissoudre le tout.
- Retirer du feu. Ajouter le zeste, le yogourt et la vanille. Brasser jusqu'à bien mélanger.
- Verser dans les coupes et refroidir un bon deux heures.

GÉLATINE À LA POMME GRENADE

Ingédients :

- ¼ tasse d'eau bouillante
- 1 ½ c. à thé (5 g) de gélatine sans saveur
- 1 tasse (250 ml) de jus pur de pomme grenade (POM)
- 1 c. à thé (4 g) de sucre

Préparation :

- Mélanger la gélatine avec l'eau bouillante. Brasser jusqu'à ce que la gélatine soit bien dissoute.
- Ajouter le jus et le sucre et encore bien brasser pour faire fondre le sucre.
- Verser sur les panna cotta bien pris.
- Réfrigérer encore un bon deux heures.
- Garnir de quelques grains (arilles) de pomme grenade sur le dessus de chaque verrine comme décoration.

Source : déclinaison d'une recette de « Use real butter » par Shortbread

<http://userealbutter.com/2009/02/17/pomegranate-lemon-panna-cotta-recipe/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 25 janvier 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/01/panna-cotta-au-citron-meyer-et-sa.html>