

PANNA COTTA

Essentielle, typique du [Piémont](#), où on la sert traditionnellement seule, juste aromatisée à la vanille (sans coulis ou autre) et démoulée. Avec de bons ingrédients c'est forcément délicieux. En plus, vous pouvez la préparer à l'avance et même la **congeler**.

Panna cotta, le secret pour la texture parfaite

Le secret est utiliser une bonne crème entière (ou éventuellement 2/3 de crème et 1/3 de lait frais entier) mais surtout de bien doser la gélatine.

Utilisez 4 g si vous la servez en verrine et 5 voire 6 g (cela dépend des marques) si vous devez la démouler. Le mieux pour une bonne texture et un bon démoulage est de congeler le moule en silicone afin de pouvoir bien démouler (sans pester 😊 et ensuite n'avoir pas trop de gélatine).

panna cotta à l'agar agar : il vous faudra 2 g en poudre (une petite cuillère à café) à ajouter à froid et surtout il faudra porter à ébullition la crème pendant une minute. La texture sera toujours lisse mais plus cassante et attention à bien doser car autrement cela devient trop ferme, perd de goût et n'est plus bon

panna cotta aux blancs d'oeuf : c'est une plus ancienne recette où la panna cotta (crème cuite) est liée aux blancs d'oeuf et cuite au four façon flan. En effet au niveau texture elle se rapproche plus d'un flan aux oeufs et en général ça se conserve moins et on ne la congèle pas (elle est aussi plus compliquée à démouler). Excellente recette facile pour utiliser des blancs d'oeufs.

panna cotta sans gélatine (à l'amidon) : plus crémeuse, plus dense et plus « nourrissante ». C'est aussi une ancienne méthode comme pour le blanc-manger. Très pratique et agréable en bouche. Il est important d'ajouter l'amidon à froid et de bien faire bouillir le tout.

Panna cotta : variantes avec ou sans laitages

La bonne nouvelle : cette base est déclinable à l'infini ! Vous pouvez la réaliser avec du lait fermenté ou du yaourt par exemple (même non de lait, de coco ou de soja par exemple), des fruits dans la crème ou une autre boisson comme le lait de coco, le lait d'amandes... Voici quelques recettes :

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Repos: 6 heures

Ingrédients: 6 personnes

50 cl crème fleurette ou de crème fluide entière

80 g sucre

4 à 5 g gélatine en feuille (les peser : cela peut être deux feuilles ou 5 😊)

1 belle gousse vanille de qualité

Préparation

Ouvrir la vanille avec un couteau dans le sens de la longueur et gratter les graines. Les mettre dans une casserole avec la gousse vide. Verser la crème dedans.

Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Ajouter le sucre dans la crème, mélanger et porter à ébullition. Retirer la gousse vide puis ajouter la gélatine préalablement pressée. Mélanger.

Laisser légèrement tiédir puis verser dans des verrines ou des moules en silicone en demi-sphère ou muffin (en mettant en support en dessous car c'est très liquide).

Mettre au frais pendant 6 heures (si on utilise le silicone mettre au congélateur directement ou ensuite 1h pour pouvoir mieux démouler). Bien sûr si congelé faire décongeler à température ambiante

