



# INSTANT GOURMAND



## Panna cotta glaciale sur gelée de fruits rouges



Pour 6 verres à cocktail :

Gelée de fruits rouges : à réaliser la veille

- 6 cuillères à soupe de mélange de fruits rouges surgelés
- 100ml d'eau
- 50ml d'eau de fleur d'oranger
- 4 framboises
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- 2 feuilles de gélatine

Décongeler les fruits rouges. Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et les framboises écrasées. (Pour colorer l'eau) Filtrer ce sirop. Essorer les feuilles de gélatine et la dissoudre hors du feu dans le sirop encore chaud. Laisser refroidir et ajouter l'eau de fleur d'oranger.

Disposer dans chaque verre à cocktail une cuillère de fruits rouges et recouvrir de la préparation à l'eau de fleur d'oranger. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur toute la nuit.

Panna cotta glaciale : à réaliser le jour même

- 45cl de crème liquide allégée
- 15cl de lait ½ écrémé
- 3 à 4 feuilles de gélatine (selon la consistance souhaitée)
- 3 cuillères à soupe de liqueur de menthe (Get27®)
- 3 cuillères à soupe de sirop de menthe
- 6 brins de menthe fraîche (facultatif)

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le lait. Essorer les feuilles de gélatine et la dissoudre hors du feu dans le liquide encore chaud. Laisser refroidir et ajouter la liqueur et le sirop de menthe. Bien mélanger et filtrer. Recouvrir la gelée de fruits rouges de cette préparation. Réfrigérer au moins 4 heures avant de déguster très frais, décoré d'un brin de menthe.