



PANNA COTTA AU BUTTERMILK ET COMPOTEE DE FRUITS ROUGES

A savoir : en Autriche j'ai trouvé une compotée de fruits rouges déjà prête à l'emploi et délicieuse. Vous pouvez la préparer en chauffant une dizaine de minutes des fruits rouges (framboises, groseilles, fraises, cerises) avec un peu de sucre et du jus de citron, puis la laisser refroidir. Si vous voulez remplir des verrines plus grandes, pour 6 personnes, doublez les quantités.



Ingrédients pour 6 verrines : 200ml de crème fleurette, 44gr de sucre, 1 1/2 feuilles de gélatine (3 grammes), 100ml de buttermilk. Pour servir : compotée de fruits rouges, 1 citron vert.

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide, environ 10 minutes. Pendant ce temps, portez presque à ébullition la crème avec le sucre, coupez le feu et ajoutez la gélatine en remuant, jusqu'à dissolution. Une fois la crème tiédie, ajoutez le buttermilk et versez dans les verrines. Laissez prendre au réfrigérateur au moins 2 heures. Avant de servir, déposez une cuillère à soupe de compotée dans chaque verrine et terminez avec le zeste de citron vert.