

Pannacotta au citron, croustillant de framboises et son sorbet

Préparation 4 h à l'avance

Les ingrédients pour 4 personnes :

0,5 l de crème liquide entière

75 g + 25 de sucre

2 feuilles de gélatine

1 gousses de vanille

Le zeste d'1 citron

25 g de sucre cassonade

25 g de beurre fondu

25 g de jus de citron

27,5 g de farine

250 g de framboises

Sorbet aux framboises (pour ma recette de sorbet voir plus bas)

Préparation de la pannacotta :

Mélanger la crème, 75 g de sucre, la gousse de vanille fendue en 2 et le zeste du citron. Faire bouillir et ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide et égouttées. Verser dans 4 verrines et réserver au frais au moins 4 h.

Préparation des tuiles :

Mélanger 25 g de sucre cassonade avec 25 g de sucre blanc, ajouter la farine, le jus du citron et le beurre fondu. Bien mélanger et laisser reposer l'appareil au frais 1 h. Étaler ensuite à l'aide d'une spatule et d'un pochoir rectangulaire l'appareil à tuile sur une feuille de silicone et cuire 2 mn environ à 160° (à adapter suivant le four). Pour la technique des tuiles voir plus bas. Disposer ensuite les tuiles légèrement refroidies sur un rouleau et les mettre en forme. Les laisser refroidir et réserver dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

Technique pour les tuiles :

J'ai fait un pochoir dans un bristol que j'ai doublé et j'ai découpé un rectangle de 11 cm x 8 cm.

Pour le rouleau, j'ai plusieurs tubes en PVC utilisés en plomberie, ce qui me permet d'avoir des diamètres différents pour les différentes réalisations. Pour cette recette j'ai pris un diamètre de 4 cm. Alors quand vous faites des travaux n'hésitez à récupérer les chutes de tubes en PVC qui vous serviront ultérieurement pour la cuisine. Évidemment nettoyer bien ces tubes avant usage.

Pour le service mettre une verrine par assiette, disposer une tuile puis aligner dedans des framboises, émietter une tuile et poser quelques miettes sur chaque assiette pour pouvoir y déposer une quenelle de sorbet (cela évitera que la quenelle ne se promène sur l'assiette) et décorer avec quelques framboises et des zestes de citron.

Ma recette de sorbet aux framboises : (pour la recette la moitié des proportions sera suffisante)

1 kg de framboises

1 jus de citron

1 jus d'orange

Plus ou moins 300 g de sucre à confiture suivant l'acidité des framboises

Mixer les framboises, passer la purée obtenue à la passoire étamine pour retirer les graines, ajouter le jus d'orange et le jus de citron et terminer par le sucre.

Mettre en sorbetière.

Pourquoi du sucre à confiture? Tout simplement parce que la pectine qu'il contient évite la formation de cristaux dans le sorbet. Vous pouvez aussi utiliser de la pulpe de framboise toute prête qui se vend en brique ou surgelée. Cette pulpe est légèrement sucrée alors attention d'adapter la quantité de sucre ajouté pour le sorbet.

Un dernier conseil : il est évident que pour le sorbet vous pouvez prendre des framboises surgelées mais pour la déco je vous conseille fortement de prendre des framboises fraîches.

Vin conseillé : un Gewurztraminer

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>