



## Panna cotta à la clémentine

### Ingrédients :

50 grammes de sucre  
25 cl de crème liquide  
25 cl de lait  
3-4 clémentines  
3 c.s de liqueur d'orange (Cointreau)  
1 sachet de sucre vanillé  
5 feuilles de gélatine

### Préparation :

- Laver une clémentine, prélever le zeste, couper en fines lanières
  - Presser les clémentines afin d'obtenir 1,5 dl de jus
- Porter à ébullition le jus avec la liqueur d'orange, le sachet de sucre vanillé et les zestes, cuire 15 minutes à feu doux
- Mettre les feuilles de gélatines à ramollir dans de l'eau froide
- Verser la crème et le lait dans une casserole, ajouter le sucre, porter à ébullition
  - Essorer les feuilles de gélatine, les mélanger au liquide chaud
- Incorporer en versant dans une passoire la préparation à la clémentine, remuer
  - Répartir dans 8 petits ramequins, mettre au frais pour 3-4 heures minimum
  - Décorer avec des quartiers de clémentine pelées à vif

