

## Panna cotta chocolat blanc verveine framboise



### **Ingrédients** pour 9 pyramides :

- Panna cotta : 125 ml de lait, 250 g de crème fraîche entière, 175 g de chocolat blanc, 4 g de gélatine, une vingtaine de feuilles de verveine fraîche ou un sachet de tisane verveine, 9 grosses framboises fraîches ou surgelées
- Feuilletés caramélisés : 1 pâte feuilletée et sucre glace
- Coulis de framboises : 150 g de framboises surgelées ou fraîches, 30 g de sucre en poudre, 20 g d'eau, 1/2 feuilles de gélatine, 1 grosse cuillère à soupe de vinaigre balsamique Blanc

Chauffez le lait et ajoutez les feuilles de verveine. Couvrez et laissez infuser 15 mn minimum. Faites dissoudre la feuille de gélatine dans de l'eau froide.

Faites fondre le chocolat blanc au bain marie. Filtrez le lait et versez-le sur le chocolat fondu. Bien mélanger et ajouter la gélatine essorée. Laissez tiédir. Fouettez la crème fraîche. Incorporez-la peu à peu au chocolat refroidi.

Posez vos empreintes Flexipan pyramides sur la plaque perforée. Garnissez à moitié vos empreintes de crème au chocolat blanc. Plantez une framboise par empreinte et recouvrez de crème. Mettez au congélateur pour une prise rapide et un démoulage facile.

Feuilletés : Préchauffez votre four à 200°C. Posez la toile de cuisson sur la grille perforée. Déroulez votre pâte feuilletée et coupez des carrés à l'aide d'un emporte-pièce. Posez les sur la toile de cuisson. Enfourez pour 5 mn. Posez une 2<sup>ème</sup> feuille de cuisson ou papier sulfurisé et une autre plaque en alu afin que le feuilletage retombe. Poursuivez la cuisson 10/15mn. Enlevez le papier ou tapis de cuisson de dessus. Saupoudrez généreusement de sucre glace. Faites caraméliser à 220° pendant 5 mn environ.

Coulis : chauffez les framboises avec le sucre, l'eau et le vinaigre à petit feu pour faire confire les framboises. Réhydrater la gélatine. Filtrez votre coulis à travers une passoire pour ôter les graines. Rajoutez la gélatine essorée. Laissez tiédir.

Démoulez vos panna cottas sur un carré feuilleté ; versez le coulis de framboises. Et réservez au frais au moins 1H30/2h. Décorez selon votre envie et régalez-vous...

*Le Flo des saveurs septembre 2018*