


Panna Cotta à l'orange et au rhum

Crémeuse et fondante à la fois. Accompagnée d'une sauce à l'orange.

environ 6 portions

 Moyen

 up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

6 coupes individuelles

Pour la crème:

600 ml de crème fraîche liquide

1 sachet de Sucre Vanillé

Dr.Oetker

1 gr. de sel

zestes rapés d'un citron non traité

3 - 4 c. à s. de sucre (70 g)

1 orange non traitée

4 feuilles de Ma Gélatine

3 c. à s. de rhum

Pour la sauce:

jus d'orange (prêt à l'emploi)

1 - 2 c. à s. de sucre

1 Préparation de la crème :

Rincez une casserole à l'eau froide. Zestez le citron. Versez la crème dans la casserole, ajoutez le sucre vanillé, le sel, les zestes et le sucre et portez à ébullition pendant env. 10 min. à feu doux et sans couvrir.

2 Lavez l'orange, séchez-la puis zestez-la. 3 à 4 minutes avant la fin de cuisson, ajoutez les zestes d'oranges à la crème.

3 Préparez les feuilles de gélatine selon le mode d'emploi. Retirez la casserole du feu, égouttez les feuilles puis faites-les fondre dans la crème chaude jusqu'à dissolution complète. Ajoutez le rhum.

4 Versez la crème dans 6 coupes. Laissez refroidir env. 30 min. puis couvrez et placez au frais env. 3 h. (voire 1 nuit entière).

5 Epluchez l'orange en retirant la peau blanche. Entaillez la pulpe le long de la fine peau qui délimite chaque quartier. Travaillez au-dessus d'un récipient et recueillez le jus.

- 6** Préparation de la sauce :
Mesurez 200 ml de jus d'orange en y ajoutant le jus recueilli lors de la découpe des quartiers. Versez-le dans une casserole en ajoutant le sucre. Portez à ébullition et laissez épaissir jusqu'à obtention d'un sirop. Laissez refroidir.
- 7** Placez les coupes dans un peu d'eau chaude. Décollez la panna cotta des bords à l'aide d'une lame de couteau, puis renversez-la sur une assiette.
- 8** Disposez un quartier d'orange sur le dessus et versez un peu de sirop d'orange. Mettez les quartiers d'oranges restants dans la sauce et accompagnez les panna cotta.