



PANNA COTTA, THÉ À LA MENTHE, RAS EL HANOUT, DATTES ET AGRUMES



Pour 4 personnes

La panna cotta : 250g de crème liquide, 25g de miel, 15 feuilles de menthe fraîche, 1/2cs de thé vert de Chine, 2g de gélatine soit une feuille, ou 0,5g d'agar agar.

Dans une casserole, portez juste à frémissements la crème, le miel la menthe et le thé. Couvrez et laissez infuser 20 minutes. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et bien essorée. Portez à nouveau à frémissements, mixez finement, filtrez et répartissez dans 4 verres, laissez prendre 4 heures au réfrigérateur.

Les agrumes : 2 oranges, 1 pamplemousse rose, 4 dattes, 1cs de pignons de pin grillés.

Pelez à vif les agrumes, prélevez les suprêmes. Filtrez et récupérez 15cl de jus. Dénoyautez les dattes coupez les en 4.

Le jus : 1/2 jaune d'œuf cuit dur, 1/4cc de ras el hanout, 1/2 cs d'eau de fleur d'oranger, 1/2cs d'huile d'olive.

Faites réduire le jus d'agrumes de moitié. Réunissez tous les ingrédients dans le blender et mixez finement.

La finition : mélangez les dattes coupées avec les agrumes et répartissez délicatement sur les verres contenant la panna cotta. Nappez avec le jus et parsemez de pignons grillés !