



PANNA COTTA AU SHISO ROUGE



Pour 6 petites verrines style verres Ellipse : 65g de couverture Ivoire, 15g de jus de shiso, 100g de crème fleurette entière, 1/2 feuille de gélatine soit 1g, 75g de lait frais entier.

Pour la gelée : 10cl de jus de shiso, 1/2 feuille de gélatine.

Décor facultatif : paillettes d'or ou perles roses en sucre

Faites tremper la 1/2 feuille de gélatine dans beaucoup d'eau froide. Portez le lait juste à ébullition puis y dissoudre la gélatine essorée. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Réalisez une émulsion à la maryse en versant le lait en 3 fois sur le chocolat. Ajoutez la crème fleurette froide et le jus de shiso. Mixez éventuellement pour lisser le mélange. Versez dans les contenants choisis et laissez prendre au réfrigérateur pendant quelques heures.

Faites tremper l'autre 1/2 feuille de gélatine à l'eau froide. Chauffez une petite partie du jus de shiso et y dissoudre la gélatine ramollie et essorée. Ajoutez le reste du jus et versez une fine couche de gelée sur les crèmes prises. Réservez à nouveau au réfrigérateur une heure environ, la gelée doit être prise. Décorez éventuellement.

