



PANNA COTTA CITRON ANTÉSITE FRUITS ROUGES JUS DE FRAISES



Pour 4-6-8-10 personnes selon la taille de vos contenants.

La panna cotta : 550g de crème liquide entière, 85g de sucre semoule, 6g soit 3 feuilles de gélatine, le zeste de 2 citrons jaunes non traités, 1/2 cuillère à moka d'antésite à l'anis. **Le jus** : 250g de fraises, 25g de sucre semoule. **La finition** : 50g de fraises, 50g de framboises, 50g de myrtilles.

Le jus de fraise à réaliser si possible la veille ou en premier : lavez, équeutez et coupez les fraises en 2. Mettez-les dans un cul de poule, ajoutez le sucre, couvrez d'un film alimentaire, piquez le dessus du film pour éviter qu'il ne gonfle. Faites cuire à frémissement au bain-marie 30min environ. Transvasez dans un tamis sans appuyer sur les fruits et laissez le jus s'écouler. Réservez au réfrigérateur. **La crème panna cotta** : faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau glacée. Portez la crème à frémissements dans une casserole, ajoutez les zestes et l'antésite, filmez et laissez infuser 30min environ. Passez au chinois pour éliminer les zestes, portez à nouveau à frémissements avec le sucre et la gélatine essorée. Coulez dans les contenants choisis et réservez au minimum une heure au réfrigérateur.

La finition : liez les fruits rouges avec le jus de fraise, disposez-les à la surface des crèmes.