



PANNA COTTA ORANGE CARAMEL GRAND MARNIER VERSION MICHALAK



Pour 8 verrines : après tout dépend de leur taille bien sûr.

La Panna Cotta : 265g de crème fleurette 35% MG, 20g de beurre, 80g de sucre semoule, 14g de zestes de citron jaune bio, 7g de gousse de vanille, 14g de Grand Marnier, 2 feuilles de gélatine soit 4g, 265g de crème fleurette 35% MG montée mousseuse.

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau très froide idéalement 15 min. Chauffer 265g de crème en ajoutant au fur et à mesure le beurre, le sucre, la vanille fendue en 2 et les zestes de citron. Porter juste à ébullition. Hors du feu incorporer la gélatine essorée, bien mélanger et ajouter le Grand Marnier. Passer au chinois, verser dans un bac inox et refroidir aux environs de 20°. Monter la crème mousseuse et l'incorporer délicatement à la maryse à la base panna cotta pour obtenir en quelque sorte une fausse bavaroise.

Le caramel orange : 50g de sucre semoule, 200g de jus d'orange fraîchement pressé, QSP de zestes d'orange, 2g de fécule, 10g de Grand Marnier.

Réaliser un caramel à sec à feu moyen en versant en 3 fois le sucre dans une casserole. Attendre qu'il fonde entre chaque ajout. Parallèlement faire bouillir le jus d'orange. Décuire le caramel en versant le jus en 3 fois tout en remuant, puis laisser bouillir le tout quelques minutes. Diluer la fécule dans le Grand Marnier, l'ajouter hors du feu au caramel orange. Mélanger vivement au fouet. Quand le mélange a épaissi, verser dans un bac inox, filmer et refroidir rapidement.

La finition : 3 ou 4 suprêmes d'orange par verrine, QSP de caramel d'orange, de cubes d'oranges confites, de pain d'épice ou de brisures de spéculoos selon votre placard.

Pocher la panna cotta dans les verrines, ajouter les suprêmes d'orange, napper de caramel, terminer avec les cubes d'oranges confites et les brisures de spéculoos, maison ou pas..

