



PANNA COTTA À LA VERVEINE ET GELEE DE CONCOMBRE-CITRON VERT

INGRÉDIENTS

- 1/2 Concombre
- 15 Feuilles de verveine fraîche
- 1 Citron vert
- 50cl Crème fraîche liquide entière
- 10cl Lait entier
- 120g Sucre
- 5 Feuilles de gélatine

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS DE REPOS : 2H+3H
TEMPS TOTAL : 5H30H

PRÉPARATION

Versez le lait, la crème et 80 g de sucre dans une casserole. Portez à ébullition. Ajoutez la verveine.

Hors du feu, couvrez et laissez infuser 10 min. Filtrez.

Faites ramollir 3 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Portez à nouveau la crème à la verveine à ébullition. Hors du feu, ajoutez la gélatine égouttée.

Répartissez dans 4 verrines et faites prendre au réfrigérateur 2 h minimum.

Pelez le concombre, coupez-le en morceaux puis mixez-le avec le jus du citron vert et le reste de sucre. Filtrez.

Faites ramollir les feuilles de gélatine restantes dans de l'eau froide.

Portez 5 cl d'eau à ébullition dans une petite casserole. Hors du feu, ajoutez la gélatine et laissez-la se dissoudre. Mélangez avec le jus de concombre.

Versez sur les panna cotta et laissez prendre au frais 3 h minimum avant de servir.