

## Panna cotta et coulis d'agrumes



### Ingrédients (pour 6 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.6	Crème liquide entière	~
0.18	Sucre semoule pâtisserie en sac 10 kg BEGHIN	0135796
3 PCE	Feuilles de gélatine	~
2 PCE	Oranges	~
2 PCE	Pamplemousses roses	~
4 PCE	Citrons verts	~
0.005	Clémentines	~
PM	Fecule de maïs	~

### Étapes de préparation

- 1 Pour la panna cotta : Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Dans une casserole, verser 1/3 de la crème liquide et ajouter 80 grammes de sucre semoule pâtissière. Faire bouillir, puis ajouter la gélatine égouttée et mélanger pour la faire fondre.
- 3 Verser ensuite cette préparation dans le reste de crème liquide et mélanger.
- 4 Disposer la crème gélifiée dans des verrines et la laisser prendre au réfrigérateur pendant 1 h.
- 5 Pour le coulis : Éplucher à vif les agrumes avec un couteau et en prélever les segments.
- 6 Les disposer dans une casserole avec 100 grammes de sucre semoule pâtissière, puis cuire à feu moyen pendant 5min.

- 7 Ajouter ensuite la fécule de maïs diluée dans un peu d'eau froide et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le coulis épaisse. Le laisser ensuite refroidir dans un bol.
- 8 Lorsque les panna cotta sont prêtes, verser un peu de coulis dessus et servir.