

DIFFICULTÉ : ●●● Haute
 NÉCESSITE DE L'AIDE : 🧑 Oui
 PORTIONS : 🍴🍴🍴

PANACOTTA À LA VANILLE, AU TAPIOCA, À LA FRAMBOISE ET GRANITÉ À LA FRAISE



INGRÉDIENTS

POUR LA PANNA COTTA :

- 500 ml de crème à fouetter
- 1 gousse de vanille
- ½ cuillère à soupe de gélatine ou de gélatine en feuilles

POUR LE TAPIOCA AUX FRAMBOISES :

- 1 tasse d'eau
- ½ tasse de framboises
- 2 ½ cuillères à soupe de sucre
- ¼ tasse de tapioca ou de manioc

POUR LE GRANITÉ AUX FRAISES :

- 1 tasse de fraises
- 1 tasse d'eau
- ½ cuillère à soupe de sucre

PRÉPARATION

POUR LA PANNA COTTA :

- 1 Hydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 2 Faire chauffer la crème, le sucre et ajouter les graines de la gousse de vanille. Lorsque la crème arrive à ébullition, ajouter la gélatine et vérifier qu'elle est bien dissoute.
- 3 Transférer dans un moule et mettre au frais jusqu'à ce que le produit se gélifie.

POUR LE TAPIOCA AUX FRAMBOISES :

- 1 Cuire le tapioca ou manioc dans de l'eau bouillante pendant 4 minutes.
- 2 Mixer les framboises avec l'eau et le sucre, puis filtrer le mélange.
- 3 Ajouter au tapioca et réfrigérer.

POUR LE GRANITÉ AUX FRAISES :

- 1 Mixer les fraises avec l'eau et le sucre et verser le contenu dans un récipient.
- 2 Mettre au congélateur.
- 3 Lorsqu'ils sont durs, les égrainer à l'aide d'une fourchette.

Pour l'assemblage

- 1 Placer la panna cotta sur une assiette. Ajouter le tapioca aux framboises et les fruits rouges. Ajouter ensuite le granité râpé sur le dessus.

