



Panna cotta au miel et aux myrtilles



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

5 feuilles de gélatine
6 décilitres de crème
150 grammes de myrtilles (+ un peu)
75 grammes de miel
6 grands biscuits ronds au beurre

Pour le coulis :

200 grammes de myrtilles
250 grammes de sucre
2 cuillères à soupe de jus de citron

Méthode de préparation

- 1.** Faites tremper les feuilles de gélatine 5 minutes dans de l'eau froide.
- 2.** Versez la crème dans un poêlon et ajoutez 150 g de myrtilles ainsi que le miel. Portez à ébullition, puis retirez immédiatement le poêlon du feu. Mixez le tout au mixeur plongeant et passez au tamis.
- 3.** Essorez les feuilles de gélatine et incorporez-les au mélange. Mélangez bien. Remplissez six moules à muffins.
- 4.** Préparez ensuite le coulis : versez le reste des myrtilles, le sucre et le jus de citron dans un poêlon et laissez épaissir ce mélange. Mixez et passez le tout au tamis. Laissez refroidir.
- 5.** Dressez un biscuit sur six assiettes à dessert. Démoulez la panna cotta et placez-la sur le biscuit.
- 6.** Garnissez de coulis et de quelques myrtilles fraîches.