



Panna cotta au miel et aux myrtilles

Temps de préparation 30 min à 1h

DifficultéFacile



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 myrtilles250 grammes de sucre2 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.