

PANNA COTTA AU YAOURT, POIRES VANILLÉES ET LANGUES DE CHAT*

#AUFURETAUJARDIN

PETITS TRUCS À SAVOIR : POUR 8 PERSONNES (MOULES OU VERRES DE 150 ML) / PRÉPARATION 30 MIN. / FRAIS 6H.



Panna cotta au yaourt :
4 feuilles de gélatine
650 ml de lait entier
160 g de sucre de canne blond
350 g de yaourt à la grec
300g de poires
1 demi gousse de vanille
2 cuillères à soupe de sucre
80 cl d'eau

Langues de chat (18 environ) :
60 g de beurre doux à
température / 60 g de sucre /
30 g de blanc d'œuf / 45 g
de farine / 1 pincée de sel

PAS À PAS DE LA RECETTE :

LA PANNA COTTA. HYDRATEZ LA GÉLATINE DANS UN PETIT SALADIER AVEC DE L'EAU FROIDE, COMME INDiqué SUR L'EMBALLAGE. CHAUFFEZ LE LAIT ET LE SUCRE DANS UNE PETITE CASSEROLE. STOPPEZ DÈS LES PREMIERS BOUILLONS. ATTENDEZ TROIS MINUTES ET INCORPOREZ LA GÉLATINE EN FOUETTANT POUR BIEN LA DISSOUDRE. AJOUTEZ LE YAOURT GREC, FOUETTEZ, VERSEZ DANS 6 OU 8 VERRES ET RÉSERVEZ AU FRAIS PENDANT AU MOINS 6 HEURES.

LES POIRES VANILLÉES. PELEZ LES POIRES, COUPEZ-LES EN 8 ET ÉPÉPINEZ-LES EN RETIRANT LE CŒUR. FAITES BOUILLIR L'EAU AVEC LE SUCRE ET LA DEMI-GOUSSE DE VANILLE FENDUE ET GRATÉE (LE SUCRE DOIT ÊTRE DISSOUS). PLONGEZ-Y LES POIRES, COUVREZ ET Laissez CUIRE PENDANT 3 MINUTES À FEU DOUX. RETIREZ LE COUVERCLE, AUGMENTEZ LE FEU ET FAITES ÉPAISSIR LE SIROP, EN SECOUANT LA CASSEROLE POUR NE PAS FAIRE ATTACHER LES POIRES. RÉSERVEZ.

LES LANGUES DE CHAT PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 210°C. MÉLANGEZ LE BEURRE AVEC LE SUCRE PENDANT QUELQUES MINUTES. AJOUTEZ LE BLANC D'ŒUF, TOUT EN CONTINUANT DE BATTRE. AJOUTEZ LA FARINE EN LA TAMISANT. TRANSVASEZ LE MÉLANGE DANS UNE POCHÉ À DOUILLE ET COUCHEZ DES BANDES DE PÂTE DE 9 CM SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ, EN LES ESPACANT CHACUNE DE 4 CM. ENFOURNEZ POUR 8 MINUTES ENVIRON. SORTEZ LES BISCUITS DU FOUR ET PATIENTEZ 1 À 2 MINUTES AVANT DE LES TRANSFÉRER SUR UNE GRILLE POUR LE COMPLET REFROIDISSEMENT.

SERVEZ LES PANNA COTTA AVEC LES POIRES AU-DESSUS ET UNE PETITE LANGUE DE CHAT SUR LE CÔTÉ.



* CETTE RECETTE EST UNE ADAPTATION D'UNE RECETTE DE YOTAM OTTOLENGHI, TIRÉES DE SON LIVRE « SWEET »

LES ATELIERS « AU FOUR ET AU JARDIN ® » SONT CONÇUS ET ORGANISÉS PAR WWW.DELICATESSENFACTORY.COM