

PANNA COTTA

AUX POIRES FONDANTES, SAVEURS DE VANILLE ET BRISURE DE MARRONS

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

800 g de Panna Cotta Galbani. 100 g de miel 1000 fleurs.
400 g de poires bien mûres. 3 gousses de vanille.
200 g de marrons glacés.

PROGRESSION DE LA RECETTE.

Dans une casserole, réchauffez à 70° C votre Panna Cotta Galbani.
Parallèlement, dans une poêle, faites chauffer votre miel jusqu'à ce qu'il mousse. Découpez en deux dans la longueur les gousses de vanille puis à l'aide d'un petit couteau d'office grattez l'intérieur afin de récupérer les grains que vous ajouterez au miel moussueux.
Épluchez les poires et découpez en petits cubes, ajoutez dans la poêle, laissez cuire dans le miel 2 à 3 minutes. En fin de cuisson, ajoutez les marrons glacés que vous aurez préalablement concassés en petits morceaux. Débarrassez et réservez au frais.
Pendant ce temps, placez vos verres légèrement obliques sur une plaque, versez 80 g de Panna Cotta dans chaque verre. Laissez refroidir. Une fois le mélange bien pris, ajoutez votre compotée de poires aux saveurs de marrons glacés. Servez bien frais, décorez d'une petite feuille de menthe.

BONUS GOURMAND: UN PEU D'HISTOIRE.

La Panna Cotta Galbani est un véritable produit d'inspiration. Il vous est donc possible de jouer avec la Panna Cotta pour composer les plus jolis desserts. Sur celui-ci, il serait possible de rajouter une belle quenelle de sorbet poire par exemple.

