

# Panna Cotta à l'Orange

Ingrédients pour 5 personnes

- 3 feuilles de gélatine
- 1 orange bio
- 40 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 30 g de sucre en poudre



## Préparation

Faites tremper les feuilles de gélatine 10 mn dans un bol d'eau froide pour les ramolir.

Puis égouttez-les en les pressant bien entre vos mains  
Dans une casserole, versez le lait, la crème et le sucre,  
puis ajoutez le zeste de l'orange, portez à ébullition.

Ajoutez les feuilles de gélatine hors du feu et fouettez bien.

Versez dans des verrines ou des ramequins

Puis réservez au moins 2 heures au frais.

Au dernier moment pelez l'orange à vif et levez les suprêmes au dessus d'un récipient pour récupérer le jus.

Taillez les suprêmes en fines lamelles .

Déposez les avec le jus sur la panna cotta et servez.

Recette extraite du livre  
« Cuisinez bien accompagné »  
avec ma méthode Mentor  
de Philippe ETCHEBEST  
Chez Albin Michel



### Astuce :

La panna cotta peut se décliner à l'infini  
Pensez à varier les fruits

