



DÉFI ALIMENTATION



PANNA COTTA CITRON-CURCUMA



Pour 5 personnes



20' préparation et 1h de repos



Coût* : 4 €
soit 0,5 €/pers

LES INGRÉDIENTS

Pour la panna cotta :

- 250 ml crème fluide entière
- 1,5 c-à-s de sucre de canne
- zeste de 1 citron
- 1/4 c-à-c d'agar-agar

Pour le coulis :

- Jus et zeste de 2 citrons
- 1/4 c-à-c de curcuma
- 1,5 c-à-s de sucre de canne
- 25 ml d'eau



LA PRÉPARATION

La recette se prépare en deux temps : la panna cotta, puis le coulis de citron.

La Panna Cotta :

Mélanger au fouet tous les ingrédients de la panna cotta dans une casserole.

Porter à ébullition et **laisser cuire** 1 à 2 minutes à petits bouillons, en mélangeant constamment. **Verser** dans des verrines. **Placer au frais** pendant minimum 1h00.

Pour le coulis de citron-curcuma :

Dans une petite casserole, **mélanger** le jus, le zeste de citron et le sucre.

Ajouter le curcuma, **verser** l'eau. **Porter à ébullition** et **cuire** 2/3 minutes en mélangeant constamment. **Répartir** sur les panna cotta prises puis **laisser refroidir** avant de déguster.

(*) le coût de la recette est indicatif et susceptible d'évoluer en fonction des lieux d'achats et du contexte