



Panna Cotta hibiscus et compote de pommes

(A préparer 6 heures avant ou bien la veille).

Ingrédients pour 4 petites verrines :

- ✿ 20cl de crème liquide
- ✿ 10cl de lait
- ✿ 25gr de sucre roux en poudre
- ✿ 1 feuille de gélatine
- ✿ ½ gousse de vanille Bourbon
- ✿ 8 cl de boisson rouge
- ✿ 3 pommes à compote

www.boissondecouleur.fr

Préparation :

Epluchez les pommes pour en faire une compote, en fin de cuisson écrasez avec une fourchette pour obtenir une compote un peu grossière. Laissez refroidir.

Faire ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, versez la crème, le lait, le sucre roux, et la ½ gousse de vanille fendue dans sa longueur.

Portez à ébullition et laissez infuser hors du feu 15mn.

Après ce temps remettre à feu doux et ajouter la feuille de gélatine, mélangez pour la faire fondre, retirez du feu.

Versez ce mélange dans les 4 verrines et mettre au frais pendant 6 heures minimum.

Ce temps écoulé mélangez les 8 cl de boisson rouge avec la compote. Versez votre compote sur les panna cotta sur une épaisseur de 2 à 3 cm. Décorez selon votre goût (une feuille de menthe, une petite fleur de primevère rouge etc.....)