



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

Panna cotta aux Anis de Flavigny

Par Loïc Joninon - Le Café du Nord

Difficulté

Pour 6 personnes

Ingrédients

Panna cotta

700 ml de crème liquide
300 ml de lait
90 g d'Anis de Flavigny
5 feuilles de gélatine

Compotée de framboise

300 g de framboises
40 g de sucre
40 g de fécule de maïs
125 ml d'eau
2 càs de citron

Dressage

6 feuilles de menthe
6 framboises
6 Anis de Flavigny

Préparation

Panna cotta (la veille)

Chauffer à petit feu (80 °C) le lait, la crème et les Anis. Mélanger jusqu'à la dissolution complète des anis. Faire gonfler quelques minutes la gélatine dans de l'eau froide. Lorsque les anis sont fondus, ajouter la gélatine dans la préparation. Répartir la panna cotta dans 6 ramequins et laisser reposer 12 heures minimum au réfrigérateur.

Compotée de framboise

Chauffer tous les ingrédients jusqu'à ébullition. Laisser le mélange épaissir, retirer du feu et réserver au réfrigérateur quelques heures.

Dressage

Démouler les panna cotta sur des assiettes à dessert. Les napper de la compotée de framboise puis déposer une feuille de menthe et quelques anis sur chacune.