

## Panna cotta à la cardamome et son sirop aux cranberries

A préparer quelques heures à l'avance

Les ingrédients pour 6 personnes ( contenant de 10 cl ):

60 cl de crème liquide  
95 g de sucre  
6 capsules de cardamome verte  
3 feuilles de gélatine  
22 cl de jus de cranberries  
6 c à s de cranberries séchées  
3 c à s de sirop de rose

Préparation de la panna cotta :

Mettre les 60 cl de crème liquide dans une casserole avec le sucre et les graines de cardamome obtenues en ouvrant les capsules. Amener à ébullition, arrêter le feu, couvrir et laisser infuser 15 mn. Filtrer alors la préparation et ajouter les 3 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide. Bien mélanger et répartir dans les verres à martini ou dans un plaque en silicone en forme de pyramide. Pour les verrines les mettre 4 h au réfrigérateur, pour le moule en silicone je vous conseille, une fois la préparation refroidie de les mettre au congélateur pour faciliter le démoulage.

Préparation du sirop aux cranberries :

Dans une casserole mettre les cranberries avec le jus de cranberries et le sirop de rose. Faire réduire le jus d'une petite moitié environ, les cranberries vont gonfler en s'imprégnant de jus. Retirer du feu et laisser refroidir.

Pour le service 2 solutions : démouler les panna cottas 2 bonnes heures avant le service sur les assiettes de présentation et les laisser dégeler à température ambiante puis les entourer de sirop aux cranberries ou sortir les verrines 1 /2 h à température ambiante et les napper de sirop aux cranberries.

La solution verrines est plus pratique, par contre rien ne vous empêche de choisir la solution moule en silicone et de préparer la panna cotta à l'avance pour n'avoir à faire le jour J que le sirop

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>