

PANNA COTTA JASMIN-MELON

Pour 4 gourmandes florales

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min

Réfrigération : 6-8 heures



Panna cotta :

250 ml de crème liquide

250 ml de lait

80 g de sucre

2 feuilles de gélatine (suffisent quand on ne la démoule pas)

une dizaine de gouttes d'arôme de jasmin

Couche au jus de melon

300 ml de jus de melon (Tropicana ou fruit frais bien mûr)

1 feuille de gélatine

Première couche :

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 5 min.
- 2 Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème liquide et le sucre jusqu'à frémissement. Retirer du feu et ajouter la gélatine essorée, remuer pour bien faire fondre la gélatine et ajouter enfin l'arôme de jasmin.
- 3 Répartir dans des verrines, laisser refroidir puis mettre au frais pour 4 heures au moins.

Deuxième couche :

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 5 min.
- 2 Faire chauffer le jus de melon. Y mettre la gélatine essorée à dissoudre, bien mélanger puis répartir dans les verrines sur la panna cotta parfumée.
- 3 Remettre au frais pour 2 heures au moins.