



## **PANNA COTTA AU LIMONCELLO ET SON CURD AU CITRON**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 20-25 mn (5 + 15)**

### **Pour 6 personnes :**

Pour 4 verres de panna cotta :

20 cl de lait frais

30 cl de crème fleurette

15 cl de limoncello (liqueur de citron)

80 gr de sucre

### **Pour le lemon-curd:**

140 g de sucre

60 g de beurre

2 œufs entiers

1 jaune (il faut des œufs moyens)

Le jus de 3 citrons

3 feuille de gélatine réhydratée

### **La panna cotta:**

Essorer la gélatine. Mettre le lait à bouillir avec le sucre et la vanille, lui ajouter la crème et amener à frémissement.

Enlever du feu, ajouter le limoncello et incorporer la gélatine essorée. Laisser refroidir avant de mettre soit dans des verrines soit dans des moules en silicone et faire prendre au froid.

### **Le lemon curd:**

Dans une casserole, chauffer le beurre, le sucre et le jus de citron pendant 2 mn; lorsque le sucre est fondu, ajouter les œufs battus et remuer sans arrêt pour que le mélange épaississe jusqu'à la consistance d'une crème anglaise. On peut ajouter, si on veut, une càc de maïzena diluée dans du lait froid. Réserver pour que le curd refroidisse.

### **Présentation:**

Si la panna cotta a été moulée dans des empreintes en silicone, la démouler avant de la surmonter d'un peu de lemon curd. Si elle est dans des verrines, garnir le dessus avec du curd et terminer par une framboise pour la couleur.