

Papaye fourrée panna cotta au lait de chèvre et lemon curd



(pour 1 petite papaye et deux verrines ou 2/3 verrines)

1 papaye
20 cl de crème liquide
20 cl de lait de chèvre
4/5 c.à.s. de lemon curd
1 c.à.s. + 1 c.à.c. d'agar-agar
miettes de biscuits
nappage caramel pour glace

Mettez le lait, la crème et l'agar-agar dans une casserole et portez à ébullition. Laissez ensuite mijoter 5 minutes. Hors du feu, ajoutez le lemon curd et mélangez bien au fouet. Coupez la papaye en deux et retirez-en toutes les graines. Versez le mélange de panna cotta dans chaque moitié et le reste dans des verrines puis laissez refroidir et entreposez au réfrigérateur pendant 4 heures.

Servez bien frais, avec quelques miettes de biscuits (pour moi, ceux envoyés par Canie) et nappez avec un peu de caramel.