



3 personnes



20 minutes



40 minutes

Panna Cotta aux clémentines et aux épices.

Dans une casserole, mettez le jus des 10 clémentines, le miel et les épices et faites réduire de moitié. Epluchez les 5 autres clémentines et coupez les quartiers. Versez le sirop chaud sur les clémentines épluchées et laissez mariner une nuit.

Préchauffez votre four à 110°C. Portez la crème avec la gousse de vanille coupée en deux à ébullition et laissez infuser le mélange 10 min. Fouettez légèrement les blancs d'oeufs avec le sucre (sans les monter) puis ajoutez la crème. Transvasez la préparation dans des petits ramequins. Placez-les dans un plat allant au four et versez 1cm d'eau bouillante avant d'enfourner pour 40 min.

Laissez refroidir hors du four, couvrez et mettez les préparations au frais jusqu'au lendemain. Avant de servir, versez le sirop de clémentines sur la panna cotta.

Pour le sirop aux clémentines:

- le jus de 10 clémentines
- 2 CS de miel
- 1 étoile d'anis
- 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 1/2 gousse de vanille
- 5 clémentines

Pour la panna cotta :

- 300 ml de crème fraîche
- 3 blancs d'oeufs
- 30g de sucre
- 1 gousse de vanille