

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



25 MIN



25 MIN



4 P.



CRÉMANT ROSÉ

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

PANNA COTTA AUX PÊCHES ET NOIX OU AMANDES CARAMELISEES

Ingrédients

- 2 pêches
- 2 g de gélatine (1 feuille)
- 25 cl de crème liquide
- 1/2 gousse de vanille
- 90 g de sucre
- 20 g d'amandes effilées ou 20 g de cerneaux de noix

- Faites tremper la gélatine 5 min dans de l'eau froide. Versez la crème dans une petite casserole. Fendez la demi-gousse de vanille en deux, grattez-la pour prélever les graines et faites-les tomber dans la crème. Ajoutez la demi-gousse de vanille.
- Ne laissez pas bouillir la crème avec la vanille, elle doit seulement frémir. Laissez ensuite infuser hors du feu.
- Ajoutez 40 g de sucre. Faites chauffer sans atteindre l'ébullition, puis retirez du feu et laissez infuser 5 min. Faites légèrement réchauffer la crème. Essorez la gélatine entre vos doigts et ajoutez-la à la crème. Mélangez jusqu'à la dissolution de la gélatine.
- Versez dans un pot verseur. Retirez la gousse de vanille. Récupérez les graines avec une maryse. Mélangez bien. Répartissez la crème dans les ramequins. Laissez tiédir. Laissez la crème prendre au réfrigérateur au moins 1 h.
- Pendant ce temps, préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Faites bouillir 5 cl d'eau avec 50 g de sucre. Ajoutez les amandes ou les noix. Laissez bouillir 1 min. Égouttez les amandes ou les noix. Réservez le sirop.

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



25 MIN



25 MIN



4 P.



CRÉMANT ROSÉ

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

- Tapissez une plaque de papier sulfurisé avec le sirop. Rangez les amandes ou les noix une à une sur la plaque. Enfournez. Laissez caraméliser 10 min. Laissez refroidir.
- Faites bouillir de l'eau. Plongez les pêches 10 s dans l'eau bouillante. Égouttez-les.
- Pelez les pêches. Coupez-les en deux et dénoyotez-les. Coupez les demi-fruits en lamelles, puis en bâtonnets, et enfin en petits dés. Mettez-les dans une casserole.
- Ajoutez 2 c. à s. du sirop des amandes. Faites cuire 15 min à feu doux, en remuant de temps en temps. Débarrassez. Laissez refroidir.
- Au moment de servir, répartissez la marmelade de pêches sur la panacotta. Terminez avec les amandes ou les noix caramélisées.

