



**Panna cotta
au poivre des cimes
chocolat & coulis de mandarine**



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2 minutes

Recette : pour 8 personnes

Ingrédients :

1 L de crème liquide 33 % MG
2 g de poivre des cimes
3 cuillères à soupe de sucre
3 g d'Agar-Agar

15 à 20 mandarines
400 g de chocolat noir
80 ml de crème liquide
40 ml d'eau

Réalisation :

Faire cuire 1 L de crème avec le poivre et 1 cuillère à soupe de sucre.
Délayer l'Agar Agar avec 1 cuillère à soupe d'eau, et ajouter à la crème.
Cuisson 2 minutes à ébullition.
Dresser dans un verre et réserver au frais 2 h.

Faire fondre le chocolat au bain marie avec 80 ml de crème et 40 ml d'eau.

Peler à vif les mandarines, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau, puis mixer et laissez réduire de moitié.

Lorsque la crème est figée, ajouter le chocolat et réserver 1 h.
Ajouter le coulis de mandarine, et réserver 30 minutes.

LE JARDIN DES EPICES

3 chemin de Riquewihr 68240 KIENTZHEIM

www.jardin-des-epices.com