



PANNA COTTA AU MIEL DU PAYS DIGNOIS ET THYM SUR CONFIT DE CERISES

INGREDIENTS POUR 4 PERS.

- 250 g de cerises dénoyautées
- Quelques cerises pour le dressage
- 2 càs de jus de citron
- 6 gr de sucre
- 20 cl crème liquide du Col Bayard
- 20 cl de lait
- 5 brins de thym
- 4 feuilles de gélatine ou 2 càc d'agar-agar
- 3 càs de Miel de lavande Sylvain Blanc

Rouge & Blanc, voici les 2 couleurs de cette belle recette qui annonce l'arrivée de l'été ! Une douceur sucrée au bon goût du miel et du thym fraîchement cueilli dans nos montagnes accompagnée d'un confit de cerises.

Un dessert simple et rapide à préparer qui ravira les papilles de vos convives !

1. Pour la préparation du confit de cerises, rien de plus simple ! Mettre les cerises dénoyautées, le jus de citron et le sucre dans une casserole puis laisser compoter environ 20 à 30 mn, jusqu'à ce que les cerises soient tendres mais pas complètement en bouillies. Laisser refroidir et conserver au frigo. Conserver quelques cerises avec la queue et les mettre dans le sirop pour le dressage.

2. Ensuite, dans une casserole faire chauffer le lait et la crème, ajouter l'agar-agar (ou les feuilles de gélatine au préalable trempées et essorées dans de l'eau froide) Mélanger et laisser à feu doux 1 minute. Retirer du feu et ajouter les brins de thym et les cuillères de miel. Laisser infuser 15 minutes environ.

3. Placer la préparation dans des moules en silicone en demi sphère ou autre, et placer au centre une cerise dénoyautée. Mettre au réfrigérateur pour 2h minimum.



4. Pour le dressage, dans une assiette creuse, placer le confit de cerises au fond. Démouler sur le dessus une demi sphère de panna cotta. Verser une cuillère de sirop sur son dessus et positionner une cerise confite.



Servir très frais !

Bonne réalisation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook
et sur le site
<http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>

D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec :



Etal des trois Vallées



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Dignamik

