

Panna cotta au coulis de kiwis

Ingrédients / pour 4 personnes :

- 3 petits kiwis
- 30g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 20 cl de crème légère liquide
- 2 c à c d'extrait de vanille liquide
- 2 c à s de sucre
- 20 cl de lait



Préparation

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, verser le lait, la crème, le sucre et l'extrait de vanille et faire bouillir à feu doux. A ébullition, retirer la casserole du feu, ajouter les feuilles de gélatine essorées et mélanger.

Verser la préparation dans des verrines, recouvrir d'un film fraîcheur et laisser prendre 3h au réfrigérateur.

Eplucher et couper les kiwis en petits dés et faire chauffer avec le sucre et un peu d'eau dans une casserole à feu moyen. Quand le kiwi est cuit, passer le tout au blender et laisser refroidir. Verser le coulis froid sur les panna cotta et servir.

Crumble pommes poires

Ingrédients / pour 4 personnes :

- 2 pommes
- 2 poires
- 30 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre
- 50 g de farine
- 10 cl de crème fluide
- 1 cuillère à café de cannelle



Préparation :

Eplucher et épépiner les pommes et les poires. Les couper en petits dés.

Faites les cuire 5 minutes dans une casserole avec 10 g de beurre.

Ajouter la crème fluide, la cannelle et laisser cuire encore 5 minutes.

Dans un saladier mettre le reste de beurre, la farine et le sucre.

Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne friable (Compter moins de 5 minutes).

Beurrer un plat. Mettre vos pommes poires dedans. Emietter par-dessus votre pâte.

Enfourner à 200°C (Thermostat 7) pendant 20 minutes.