



Panna cotta aux herbes alpines avec caramel de pomme

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de repos	6 h
Temps de cuisson	5 min
Portions	6

Panna cotta parfumée aux herbes alpines, accompagnée de pommes caramélisées pour une note chaude et fruitée. Un dessert aux saveurs légères et à la douceur délicate avec une touche de fleur de sel pour l'équilibre.

Panna cotta

500 ml entière
100 ml de lait
50 g de sucre
1 c.s. Mélange d'herbes des Alpes, (p. ex. thé)
3½ feuilles gélatine, trempées dans de l'eau froide, égouttées

Caramel à la pomme

100 g de sucre
1 c.s de sucre
2 pommes acidulées, (p. ex. Braeburn), pelées, coupées en fines tranches
25 g de beurre
100 ml entière
un peu de fleur de sel

Panna cotta





Placez la crème, le lait et le sucre dans une casserole, portez lentement à ébullition de feu moyen à vif (niveau 6-7). Réduisez la chaleur (niveau 4), ajoutez le mélange d'herbes et laissez mijoter pendant environ 5 minutes. Retirez la casserole du feu, égouttez la gélatine, ajoutez-la au mélange et remuez jusqu'à dissolution. Passez le mélange à travers un tamis fin dans les moules et laissez refroidir. Couvrez les moules et laissez prendre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Pomme-Caramel

Placez le sucre et l'eau dans une large poêle, chauffez de feu moyen à vif (niveau 6-7), en remuant doucement jusqu'à ce qu'il caramélise et prenne une couleur brun doré. Réduisez la chaleur (niveau 5), ajoutez des tranches de pomme et du beurre, et laissez le beurre fondre. Versez la crème et portez à ébullition à feu vif (niveau 7). Réduisez la chaleur (niveau 3-4) et laissez mijoter, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement. Transférez le caramel dans un autre récipient et laissez-le refroidir. Servez la panna cotta soit dans les moules, soit démolée sur des assiettes. Versez le caramel de pomme sur le dessus et saupoudrez d'un peu de fleur de sel.

Conseils

En remplacement de la crème, le caramel peut également être réduit avec du jus de pomme.

En remplacement de la gélatine, 1 cuillère à café (environ 3 g) d'agar-agar peut être utilisée.

Accessoires

6 moules d'une contenance de 100 ml environ

Poêle avec couvercle (env. 20 cm ø)

Informations complémentaires

Créée le

13.04.2026

