



RECETTE

Panna Cotta x Fleur de Yûna



20 minutes



2-3 heures
de repos



8 personnes

Ingrédients pour les panna cottas :

- 60 cl de crème liquide entière
- 3 feuilles de gélatine
- 3 cuillères à soupe de sucre roux
- 3 cuillères à café de thé Fleur de Yûna

Ingrédients pour le coulis de framboise (facultatif) :

- 200 g de framboises
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 10 cl d'eau

Préparation des panna cottas :

- Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
- Mélanger la crème liquide, le sucre et le thé Fleur de Yûna dans une casserole à feu doux.
- Porter le tout à ébullition en remuant régulièrement.
- Hors du feu, rajouter les feuilles de gélatine tout en remuant pendant 2 minutes.
Filtrer le thé et verser dans des ramequins ou verrines.
- Filtrer le thé et verser dans des ramequins ou verrines.
- Réserver au réfrigérateur plusieurs heures jusqu'à ce que les panna cottas se solidifient.

Préparation du coulis de framboise :

- Verser tous les ingrédients dans une casserole à feu doux.
- Porter à ébullition.
- Laisser réduire environ 6 minutes.
- Laisser refroidir.
Ajouter une fine couche de coulis sur les panna cottas froides.



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes