

Verrines Panna Cotta et crème de myrtilles (variante de la recette d'Alain Serres)

Ingrédients pour environ 8 verrines :

- 1 brique de Panna Cotta Bridélice 50cl
- 400g de myrtilles congelées
- 100g de crème fraîche épaisse
- un peu de crème liquide pour la décoration
- 50g de sucre en poudre
- 1 c.à.s. de fécule de pommes de terre
- cannelle en poudre

Vider la brique de Panna Cotta dans un saladier et la fouetter avec un batteur électrique pendant 1 minute. Répartir dans les verrines que l'on remplit à mi-hauteur. Les mettre au frigidaire au moins 2 heures.

Mixer les myrtilles encore congelées ; les verser ainsi pulvérisées dans une casserole. Ajouter 250ml d'eau et porter à ébullition ; laisser cuire 12 minutes.

Pendant ce temps, mélanger 1 c.à.s. de fécule dans $\frac{1}{4}$ de verre d'eau ; y intégrer la soupe de myrtilles tout en mélangeant. Aux premiers bouillons, retirer du feu et ajouter le sucre, la crème épaisse et une pincée de cannelle ; laisser refroidir.

Sortir les verrines de Panna Cotta et y ajouter la crème de myrtilles en laissant $\frac{1}{2}$ cm de marge.

Avec une seringue ou une pipette remplie de crème liquide tracer un trait sur la surface de la verrine et avec un couteau pointu, faire quelques traits perpendiculairement ; la crème s'étire un peu comme sur le dessus des mille feuilles.

Accord met et vin :

Muscat de Minervois.