

Cake panna-cotta à l'orange

(Photo du haut)

Préparation: env. 20 min

Mise au frais: env. 5 heures

Pour un moule à cake (non extensible) d'env. 25 cm, légèrement huilé, chemisé d'un film alimentaire

2 oranges non traitées, zeste râpé et jus (donne env. 2 dl)

env. 3 dl de jus d'orange

3 dl de crème

8 c. à soupe de sucre

7 feuilles de gélatine, trempées

env. 5 min dans l'eau froide, égouttées

verser dans un gobelet à mesure

remplir le gobelet de jus d'orange fraîchement pressé jusqu'à la mesure de 5 dl, puis verser dans une casserole

ajouter, porter à ébullition

délayer la gélatine dans le liquide bouillant, verser ce dernier dans le moule préparé à travers une passoire, mettre au frais couvert durant env. 5 heures

Servir: démouler, retirer le film alimentaire, débiter la panna-cotta en tranches d'env. 1 1/2 cm d'épaisseur, disposer sur des assiettes.

Remarque: la couche de gelée se forme d'elle-même lorsqu'elle est au froid.

Peut être préparé: préparer la panna-cotta 1 jour à l'avance et mettre au frais, couverte.

Par portion (1/12): lipides 9 g, protéines 2 g, hydrates de carbone 11 g, 538 kJ (129 kcal)



Cake panna-cotta au citron

(Photo du bas)

Remplacer les oranges par 2 citrons non traités, zeste râpé et jus. Au lieu du jus d'orange, utiliser 1 1/2 dl de sirop de citron (non dilué) et ajouter de l'eau dans le gobelet jusqu'à la mesure de 5 dl. Préparation: idem que ci-dessus.