

PAR GENEVIÈVE AUBERSON

LE MILLE-FEUILLE DE PANNA COTTA AUX FRAISES, ORANGES ET FÈVES TONKA

Ingredients

(Pour 6 personnes)

Tuiles croustillantes

100 g de farine

200 g de sucre

100 g d'amandes effilées

½ fève tonka

70 g de beurre

1 orange bio

Panna cotta

4 feuilles de gélatine

½ I de crème

½ fève tonka

200 g de sucre en poudre

Garniture

2 oranges bio

500 g de gariguettes

Sucre en poudre

1 fève tonka (pour la

décoration)

Brins de thym citron

Preparation:

Pour la Panna cotta

- 1. Mettre les feuilles de gélatine à fondre dans de l'eau froide.
- 2. Prendre 2 grands cercles de 10 cm de diamètre et les filmer par le dessous. Les placer dans un plat.
- 3. Mettre la crème dans une casserole. Râper la fève tonka, ajouter le sucre et faire chauffer jusqu'à ce que la crème commence à bouillir.
- 4. Retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine après les avoir essorées.
- 5. Verser 1 cm environ de crème à l'intérieur des cercles, puis placer le plat contenant les cercles au réfrigérateur pour un minimum de 30 minutes.

Pour les tuiles

- 1. Préchauffer le four à 180°C.
- 2. Laver l'orange, l'essuyer et râper des zestes.
- 3. Presser le jus de la moitié d'une orange.
- 4. Mélanger la farine avec le sucre et les amandes.
- 5. Ajouter le beurre préalablement fondu, le jus d'orange, les zestes, la fève tonka râpée. Bien mélanger le tout.
- 6. Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson.
- 7. Disposer 6 tas de la préparation bien espacés, puis les aplatir avec le dos d'une cuillère.
- 8. Enfourner et laisser cuire 12 à 15 minutes. Sortir du four et réserver.

Pour la garniture

- 1. Laver et équeuter les fraises. Garder 3 fraises de petit calibre et couper le reste en petits morceaux.
- 2. Saupoudrer légèrement de sucre, arroser de jus d'orange avec la ½ orange. Râper une fève tonka et mélanger délicatement.
- 3. Sortir les panna cotta du frigo. Retourner les cercles dans des assiettes. Retirer le film et reposer les cercles dans des assiettes à dessert.
- 4. Ajouter un peu de fraises sur chaque panna cotta. Y placer une tuile croustillante. Ajouter à nouveau un peu de fraises.
- 5. Placer une autre tuile sur les fraises. Ajouter une dernière fois, mais en plus petite quantité, quelques fraises.
- 7. Couper des rondelles d'orange et placer une rondelle sur chaque mille-feuille.
- 8. Ajouter une fraise entière conservée et couper en lamelles les autres fraises sur chaque rondelle d'orange.
- 9. Décorer avec une fève tonka et un brin de thym citron.