

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 l 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 la 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 crouillante. 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.