

SEMAINE DES ÉPICES

PANNA COTTA AUX ÉPICES ET COMPOTE DE POIRES

Ingrédients (pour 4 pots)

- 5 dl de crème entière
- 1 dl de lait demi-écrémé
- 3 c. à soupe de sucre blanc
- 2 fleurs d'anis étoilé
- 4 capsules de cardamome, écrasées
- 3 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle
- ½ bâton de vanille fendu
- 3 feuilles de gélatine, trempées dans de l'eau froide
- 2 poires
- 1 c. à soupe de miel

Préparation:

Dans une casserole, porter à ébullition la crème, le lait, le sucre et les épices.

Laisser mijoter à feu doux durant 15 minutes, puis passer la préparation au chinois afin de retirer les épices. Réserver hors du feu durant 10 minutes.

Egoutter les feuilles de gélatine, les incorporer à la crème chaude et bien mélanger.

Répartir la crème dans 4 petits pots, couvrir de film alimentaire et placer au réfrigérateur durant 3 heures au minimum.

Peler et épépiner les poires. Une fois coupées en quartiers, les tailler en petits morceaux.

Dans une casserole, faire compoter les poires avec le miel et un peu d'eau. Une fois les morceaux de poires tendres, ôter du feu et réserver.

Disposer la compote des poires sur les panna cotta au moment de servir.

