

**Liste de courses détachable**  
Quantités pour 6 personne(s)

**Recette de Panna cotta mandarine, sablé breton**

**Crèmerie hors fromage**

Jaune(s) d'oeuf(s) : 2 pièce(s)  
Beurre salé : 85 g  
Crème liquide entière : 40 cl

**Epicerie**

Sucre en poudre : 155 g  
Farine de blé : 120 g  
Levure chimique : 11 g  
Feuille(s) de gélatine de 2 g : 2.5 pièce(s)  
Feuille d'argent : 1 pièce(s)

**Fruits**

Mandarine : 6 pièce(s)



**Cours de cuisine sur internet !**

**A suivre en direct ou en replay**

**Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono**

Rendez-vous sur :  
<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



**L'atelier des Chefs**  
Vous allez aimer cuisiner



**Les ingrédients**  
quantités pour 6 personne(s)

**Pour le(s) biscuit(s)**

Sucre en poudre : 80 g  
Jaune(s) d'oeuf(s) : 2 pièce(s)  
Beurre salé : 85 g  
Farine de blé : 120 g  
Levure chimique : 11 g  
Mandarine : 6 pièce(s)

**Pour la garniture**

Sucre en poudre : 75 g  
Crème liquide entière : 40 cl

**Pour la crème**

Feuille(s) de gélatine de 2 g : 2.5 pièce(s)  
Feuille d'argent : 1 pièce(s)



**Le + du Chef**

Vous pouvez aromatiser la panna cotta et parfumer les segments de mandarine avec un peu de liqueur d'orange de type Grand Marnier. Veillez à ne pas mettre trop de gélatine sinon la panna cotta perdra sa texture fondante et deviendra élastique.

**Recette de Panna cotta mandarine, sablé breton**

Dans un verre à martini, une purée de mandarines, une panna cotta à la mandarine et un fin biscuit breton surmonté de rafraîchissants segments de mandarine.

**PRÉPARATION : 30mn**

**CUISSON : 15mn**

**REPOS : 1h**

**Description de la recette**

**Ce que vous pouvez préparer à l'avance**

- Réaliser les pesées.
- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- Sortir le beurre à l'avance pour les sablés (beurre mou).

**Pour les sablés**

Sortir le beurre à l'avance.  
Fouetter le sucre semoule et les jaunes d'oeufs pour obtenir un sabayon.  
Ajouter le beurre pommade, le sel, puis la farine avec la levure. Mélanger délicatement le tout.

Placer ensuite la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé et l'étaler sur 5 mm d'épaisseur. La disposer entre 2 plaques de cuisson et l'enfourner pendant 15 min.

Lorsque le biscuit est doré et encore chaud, le détailler à l'aide d'un emporte-pièce de la taille des verres de service.

**Pour les fruits**

Couper 3 mandarines en 4 puis les blanchir : les plonger dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition. Renouveler l'opération 3 fois.  
Les épépiner, puis les cuire doucement dans un sirop (sucre et eau) durant 20 min. Les mixer ensuite afin d'obtenir une purée.

Peler le reste des mandarines à vif et lever les segments, puis réserver.

**Pour la panna cotta**

Mettre la gélatine à tremper dans un grand volume d'eau froide.  
Porter la moitié de la crème à ébullition. Ajouter le sucre, les feuilles de gélatine et 2 cuillères à soupe de purée de mandarines.  
Remplir à moitié des verres à pied de cette préparation, puis laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 1 h.

**Pour le dressage**

Étaler une fine pellicule de purée de mandarines sur les panna cotta. Compléter avec quelques segments, puis poser un sablé breton dessus.  
Décorer enfin de feuilles d'argent.