

## **PANNA COTTA BETTERAVE ET FRAMBOISE**

### **Ingrédients pour 8 personnes :**

150 g de betterave épluchée  
60 g de framboises  
1 yaourt grecque  
Coriandre et aneth fraîches  
2 feuilles de gélatine  
1 bonne cuillère à soupe d'huile d'olive  
1/4 de jus de citron  
5 cl de bouillon de légumes  
QS de sel et poivre  
QS de sésame doré

Couper la betterave en gros morceaux et passer ensuite les framboises à l'extracteur de jus. Dans un saladier, réunir les morceaux de betterave, la purée de framboises, le yaourt grecque, l'huile d'olive, le jus de citron, le persil et l'aneth.

Mixer bien le tout pour obtenir une purée homogène. Saler et poivrer à votre convenance.

Mettre à ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Chauffer le bouillon de légumes et y faire fondre doucement les feuilles de gélatine ramollies. Incorporer ce mélange à la purée de betterave/framboise et bien associer le tout.

Répartir la panna cotta obtenu dans 8 petits ramequins. Mettre au frais pendant au moins 2 heures.

Au moment de servir, présenter les panna cotta soit dans leurs ramequins, soit les démouler sur une assiette. Parsemer de graines de sésame doré.