

PANNA COTTA BETTERAVE ET FRAMBOISE

Ingrédients pour 8 personnes :

150 g de betterave crapaudine épluchée

60 g de framboises

1 yaourt grecque

1/4 de jus de citron

1 cuillère à soupe généreuse d'une bonne huile d'olive

QS coriandre et aneth fraîches

QS sel et poivre

1 feuilles de gélatine

5 cl de bouillon de légumes

QS sésame doré

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

Bien mixer 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 et essorées. Incorporer ce bouillon gélifié à la purée de betterave/framboise et bien mélanger le tout. Répartir la panna cotta obtenue 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 quelques graines de sésame doré.