

Panna cotta à la Vanille Bourbon sur Variation Mûre et Menthe Sauvage  
Pour 8 verrines



## 1. **PANNA COTTA**

1000 g crème entière UHT à 35% de MG à température ambiante (20-25°C)  
60 g gélatine Instantanée à froid Sébalcé  
25 g extrait de vanille Bourbon avec grains  
100 g sucre glace

Mélanger la crème avec le sucre et l'extrait de vanille. Ajouter la gélatine et fouetter vigoureusement jusqu'à complète dissolution. Répartir immédiatement le mélange dans les ramequins puis placer au réfrigérateur quelques minutes jusqu'à gélification.

## 2. **GELÉE DE MÛRE SAUVAGE**

250 g de purée de mûre sauvage à température ambiante (20-25°C)  
20 g de sucre glace  
25g de Gélatine Bovine Instantanée à froid Sébalcé

Incorporer le sucre glace et la gélatine puis fouetter vigoureusement jusqu'à complète dissolution.

Répartir immédiatement la gelée sur les panna cottas gélifiés. Placer au réfrigérateur quelques minutes jusqu'à gélification.

### 3. ***ESPUMA DE THÉ À LA MENTHE SAUVAGE***

1/2 L d'eau  
25 g de sucre  
1 sachet de thé à la menthe sauvage  
50 g de blanc d'œufs pasteurisés  
35 g de Gélatine Instantanée à froid en Poudre Sébalcé

Chauffer l'eau et le sucre. Hors du feu, infuser le thé dans l'eau frémissante pendant environ 2 minutes. Laisser refroidir avant d'ajouter le blanc d'œuf puis monter au batteur avec le fouet jusqu'à obtention d'une masse aérienne et légère. Ajouter la gélatine en pluie, en fin de battage. Faire prendre au réfrigérateur quelques minutes. A l'aide d'une cuillère à glace, former des boules d'espuma puis les déposer dans les ramequins. Décorer avec des feuilles de menthe fraîche.