

PANNA COTTA À LA RHUBARBE ET AUX FRUITS

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 2 dl de crème
- 3 dl de lait d'amande
- 6 g de gélatine en poudre
- 1 c. à s. de vanille en poudre
- Pour la garniture
- 150 g de compote de rhubarbe
- 50 g de crumble
- 50 g de biscuits émiettés
- 10 chips de pomme émiettées
- 10 chips de banane émiettées
- 1 c. à s. de fleurs comestibles séchées
- 1 poignée de fraises
- 1 poignée de myrtilles
- 1 poignée de groseilles
- 1 poignée de mûres
- 2 petites bananes
- 10 physalis
- Pousses de shiso
- Zestes de citron vert

Préparation:

Verser la crème, le lait d'amande avec la gélatine diluée et la vanille dans une casserole. Porter à ébullition. Une fois le mélange bouilli, le verser dans un saladier et laisser reposer 4 heures au frigo.

Quand le mélange s'est figé, recouvrir d'une fine couche de compote de rhubarbe et réserver au frais.

Dans un bol, mélanger le crumble, les biscuits émiettés, les chips de pomme et de banane. Mélanger et verser le crumble obtenu sur la compote de rhubarbe. Décorer avec des fleurs séchées et les fruits frais. Saupoudrer de zestes de citron vert et servir.

