

# Panna Cotta à la Mousse de Canard au Porto

## Gelée épicée à l'orange



### Ingédients

#### Panna Cotta à la Mousse de canard au Porto :

- ✓ 1 feuille de gélatine (2 g)
- ✓ 300 ml de crème liquide 30 à 35 % de matières grasses
- ✓ 60 g de Mousse de canard au Porto Madrange
- ✓ 1 pincée de sel et poivre

#### Gelée épicée à l'orange :

- ✓ 100 ml de jus d'orange
- ✓ 15 ml de jus de citron jaune
- ✓ 50 g de sucre semoule
- ✓ 1 pincée d'épices à pain d'épices
- ✓ 1 pointe de couteau d'agar agar (1g)

#### Finition :

- ✓ 1 tranche de pain d'épices
- ✓ quelques pousses d'herbes  
(par ex. vene cress et astina cress)

### Le produit phare



1



15 min

(+ 4h15 au frais)



4 min



4

### Préparation

Faire tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide pendant 5 minutes, puis égoutter.

**Étape 1** Porter la crème liquide à ébullition. Hors du feu, ajouter la Mousse de canard au Porto en morceaux et la gélatine. Mixer le tout et passer à travers une passette fine. Verser l'appareil à panna cotta aux 3/4 dans des verrines à amuse bouche. Laisser prendre au réfrigérateur 4 h.

**Étape 2** Pendant ce temps, porter à ébullition le jus d'orange, le jus de citron, le sucre et l'épice à pain d'épices. Laisser réduire d'un tiers jusqu'à obtention d'un sirop, ajouter l'agar agar, continuer de cuire à frémissement en mélangeant au fouet pendant 2 minutes.

**Étape 3** Laisser tiédir puis verser sur les panna cotta déjà prises au frigo. Laisser reposer de nouveau pendant 15 minutes au frais.

**Étape 4** Finir le dressage en émiettant quelques morceaux de pain d'épice sur le dessus et décorer de pousses d'herbes.

Bon appétit!