



## Bangladesh *Panna cotta et mousse au fromage frais avec purée de coings*

### INGRÉDIENTS

#### PANNA COTTA

4 dl de crème entière (40% de graisse)

80 g de sucre cristallisé

1,2 dl de lait

4 feuille de gélatine

80 g de ricotta

#### PURÉE DE COINGS

2 coings

6 oranges

Un peu de sucre

Le jus d'un demi-citron

1 verre de Porto rouge

#### MOUSSE AU FROMAGE

150 g de ricotta

35 g de maïzena

1½ feuille de gélatine

75 g de crème fouettée

Zestes d'un demi-citron vert

2 dl de lait

#### PÂTE

100 g de ricotta

50 g de noix de macadam salées

50 g de pistaches

50 g de noisettes

50 g de petits beurres émiettés

Un peu d'huile de noix

#### GARNITURE

Quelques feuilles de citron et de basilic

Rayon de miel frais

Recette: Jean-Marie Smets, [www.de-eiken.be](http://www.de-eiken.be)

#### PANNA COTTA

Chauffer ensemble et lentement la crème et le sucre jusqu'à une température maximale de 75°. Mélanger pendant 20 minutes avec une louche, jusqu'à l'obtention d'une crème jaune brillante.

Tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Porter le lait à ébullition, ajouter la gélatine ramollie et la ricotta.

Mélanger les deux masses jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.

Laisser refroidir et répartir dans des bols individuels. Laisser raffermir pendant 24 heures au moins.

#### PURÉE DE COINGS

Laver les coings et les couper en deux. Mettre dans une casserole avec le jus d'orange fraîchement pressé, l'eau et un peu de jus de citron. Cuire les coings jusqu'à tendreté.

Egoutter les coings et les laisser refroidir.

Retirer la peau et les cœurs. Couper la chair en morceaux d'égale grandeur. Cuire avec le porto, un peu de sucre et de jus d'orange.

Réduire en purée et laisser refroidir.

#### MOUSSE AU FROMAGE FRAIS

Mélanger le lait et la ricotta. Laisser égoutter toute une nuit dans une étamine.

Mélanger la gélatine ramollie et la ricotta retirée de l'étamine au lait chaud. Diluer la maïzena dans un peu de lait et fouetter fortement.

Lorsque la masse est presque froide, ajouter les zestes râpés du citron vert.

Laisser raffermir au réfrigérateur.

#### PÂTE

Griller légèrement les noix à peine moulues avec du sucre dans un peu d'huile de noix, en remuant constamment. Ajouter les petits beurres écrasés.

Faire cuire la ricotta au four sur un plat en silicone, jusqu'à ce que le fromage fonde et se colore de brun.

Hacher finement le fromage et mélanger à la masse noix-biscuits.

#### GARNITURE

Parsemer de feuilles de citron vert et de basilic.

Servir avec un coulis de fraises.