



Panna cotta au gingembre et mousse de mascarpone et caramel de balsamique

Panna cotta au gingembre (pour 4 personnes)

- 2 càs de gingembre en poudre
- 600 ml de crème liquide
- 75 g de sucre en poudre
- 3 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille
- 350 ml de vin blanc doux
- 3 oranges de montagne
- 1 clou de girofle
- 50 g de sucre en poudre

1/ Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau légèrement tiède.

2/ Mélangez la crème, le sucre, la vanille et le gingembre et portez à ébullition, puis laissez mijoter pendant quelques instants.

3/ Ajoutez la gélatine, remuez avec un fouet jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute puis retirez du feu.

4/ Versez la crème dans des raviers et mettez-les au réfrigérateur pendant au moins 6h.

5/ Epluchez les oranges à vif et prélevez les suprêmes.

6/ Mettez-les dans une poêle avec le vin blanc, 1 clou de girofle et le sucre en poudre. Faites compoter et laissez tiédir.

7/ Servez tiède avec les panna cotta.



Mousse de mascarpone et caramel de balsamique (pour 4 personnes)

- 150 g de mascarpone
- 3 blancs d'œufs
- 1dl de crème fraîche à 40%
- 2 cùs bombées de sucre impalpable
- 2 cùs de sucre cristallisé
- 10 cl de vinaigre balsamique

1/ Battez la crème en chantilly en ajoutant le sucre impalpable.

2/ Mélangez-la avec le mascarpone dans un saladier jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.

3/ Battez les blancs d'œufs en neige bien fermes.

4/ Incorporez-les à la crème au mascarpone en soulevant la crème très délicatement à l'aide d'une spatule. Réservez au frais pendant 3h.

5/ Mélangez le vinaigre balsamique et le sucre dans un poêlon. Portez à ébullition et faites cuire en caramel. Laisser refroidir.

6/ Dressez des quenelles de mousse sur assiette et zébrez-les de fins filets de caramel de vinaigre balsamique. Servez avec des biscuits secs italiens.

Regardez la vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/desserts/article_panna-cotta-au-gingembre-et-mousse-de-mascarpone-et-caramel-de-balsamique?id=9250691&emissionId=5931