

Panna cotta aux saveurs du Moyen-Orient

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 feuilles de gélatine
5 décilitres de crème fouettée
5 cosses de cardamome (au rayon épices)
1 bâton de cannelle
1 anis étoilé
50 grammes de sucre vanillé
1 cuillère à soupe d'eau de fleur d’oranger (au rayon pâtisserie)
1 poignée de pistaches (hachées)
1 grenade

Méthode de préparation

1. **Faites tremper les feuilles de gélatine dans un petit récipient rempli d’eau froide.**
2. **Versez la crème dans une petite cruche et ajoutez les gousses de cardamome, le bâton de cannelle, l’étoile de badiane, le sucre vanillé et l’eau de fleur d’oranger. Laissez infuser pendant une demi-heure. Portez ce mélange à ébullition dans un poêlon. Retirez du feu et filtrez le mélange.**
3. **Essorez les feuilles de gélatine et ajoutez-les à la crème. Mélangez bien jusqu’à la dissolution complète de la gélatine.**
4. **Versez la crème dans de petits raviers en verre et laissez-la figer au réfrigérateur.**
5. **Garnissez de pistaches et de graines de grenade.**