

# Panna cotta À LA RHUBARBE



## Astuce !

Du thym peut être utilisé à la place de la lavande.



200 g	1000 g	Lait
50 g	250 g	Crème
50 g	250 g	Sucre
1 pc.	3 pc.	Gousse de vanille / coulis
1 brin	3 brins	Lavande
2 feuilles	10 feuilles	Gélatine
120 g	600 g	Rhubarbe fraîche
40 g	200 g	Sucre
30 g	150 g	Jus de pomme
2-3 mes.	12-15 mes.	ThickenUP® Clear

## Préparation

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide pour la panna cotta. Faire chauffer la crème, le lait, le sucre et la gousse de vanille dans une casserole, mais sans porter à ébullition.

Séparer les feuilles de lavande de la tige. Incorporer la gélatine et les feuilles de lavande dans la masse de vanille et verser dans des verres. Laisser au moins 4 heures au réfrigérateur.

Pendant ce temps, peler la rhubarbe et la couper en petits morceaux. Faire bouillir avec du jus de pomme et du sucre, et mixer finement le tout. Passer la masse au tamis et épaissir avec **ThickenUP® Clear**.

Disposer la compote de rhubarbe refroidie sur la panna cotta.

UNE PORTION  
CONTIENT:

É:	350 kcal
P:	5 g
G:	54 g
L:	13 g