



## Panna Cotta à la figue sèche, croustillant aux cerneaux de noix



Pour 30 verrines

### Ingrédients:

#### Panna Cotta

- 500 g de figues sèches Maître Prunille
- 75 cl de lait ½ écrémé
- 4 feuilles de gélatine
- 5 cl de vin de Banyuls

#### Croustillant aux cerneaux de noix

- 80 g de farine de blé noir
- 30 g de farine de blé
- 3 g de poudre à lever
- 15 ml d'huile de sésame
- 10 ml d'huile de tournesol
- 35 g de cerneaux de noix
- 20 g de graines de courge
- 60 ml d'eau

### Matériel Nécessaire

- 1 Bahut
- 1 mixeur plongeant
- 1 passette fine
- 1 passette étamine
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 feuille de papier sulfurisé

les  
Chefs  
de Pierre  
Jean!

Sortez les panna cotta du réfrigérateur au moins 1 heure avant afin de remettre à température la gélatine !

### Préparation:

Hacher les Figues Maître Prunille en gros morceaux, disposer les morceaux dans une casserole, verser le lait puis porter le tout à ébullition, laisser cuire durant 20 mn à feu doux. Pendant ce temps, détendre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Mixer finement les figues dans le lait puis passer le tout dans une passette très fine. Ajouter la gélatine dans le mélange encore bien chaud pour bien dissoudre toutes les feuilles de gélatine. Verser le mélange encore chaud dans les verrines, les remplir au 2/3. Mettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Préchauffez le four à 180 .

Dans le bol du robot ou à la main, mélanger les deux farines avec la poudre à lever et les cerneaux de noix.

Ajouter, tout en pétrissant la pâte, l'huile de sésame et l'huile de tournesol.

Faire tiédir l'eau et l'incorporer petit à petit à la pâte jusqu'à former une boule homogène.

Fariner un plan de travail et étaler finement la pâte dessus. Elle ne doit pas faire plus de 3 millimètres d'épaisseur.

Découper des lanières de 6 centimètres de long et 2 cm de large et les placer sur une plaque du four.

Enfourner pour 10 minutes.

Pour finir, décorer les verrines de panna cotta avec les croustillants aux cerneaux de noix, ainsi que quelques graines de courge.

