# Panna cotta violette et citron

| Ingredients |
|---|
| Panna cotta citron |
| 300g de crème liquide entière |
| 65g de jus de citron |
| le zest d'1/2 citron |
| 55g de sucre |
| 4g de gélatine |
| Gelée de citron |
| 110g de jus de citron |
| 2,5g de gélatine |
| 25g de sucre |
| Panna cotta à la violette |
| 500g de crème liquide entière |
| 55g de sucre |
| 1/2cuillère à café d'arôme de violette |
| 5,5g de gélatine |
| 40g de sirop de violette |
| Gelée à la violette |
| 30g de sirop de violette |
| 2,5g de gélatine |
| 85g d'eau |

## Panna cotta au citorn

- Pour 4 verrines -

Mettre la glatine  tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le jus de citron, la crme liquide, le sucre et le zest d'1/2 citron

Hors du feu incorporer la glatine essore

Verser la prparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h30 au conglateur

## Gelée au citron

Mettre la glatine  tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le jus de citron et le sucre

Hors du feu incorporer la glatine essore

Verser la prparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h au conglateur

## Panna cotta à la violette

Mettre la glatine  tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble la crme liquide, le sirop de violette et l'arme de violette

Hors du feu incorporer la glatine essore

Verser la prparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h30 au conglateur

## Gelée à la violette

Mettre la glatine  tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble l'eau et le sirop de violette

Hors du feu incorporer la glatine essore

Verser la prparation dans les verrines

Laisser refroidir et mettre 1h30 au frais

## ASTUCE

**Pour un résultat penché comme moi, vous pouvez utiliser des boîtes à oeufs ou remplir un plat de riz, semoule ... pourstabiliser vos verrines**

src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/wink_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="wink" />