

**PANACOTTA VANILLE ET FRAISES DE PAYS,**  
**CRUMBLE ET PARFUM DE MENTHE**  
**POUR 2 PERSONNES**

Pour réaliser cette recette, il est conseillé de le faire sur 2 jours :

- La panacotta, la préparation du coulis et la pâte à crumble ce réaliseront la veille de la dégustation.
- Puis le reste le jour J !!!

**Pour la Panacotta Vanille :**

250 gr de crème fluide 35% (type elle et vire)  
1 feuille de gélatine de 2 gr  
10 gr de sucre  
1/2 gousse de vanille ou remplacer par du sucre vanillé



La veille :

- Faire bouillir la crème, la Vanille et le sucre puis y faire fondre la gélatine. Couler dans des assiettes creuses ou verrines, les filmer puis les mettre au réfrigérateur pendant 1 nuit.

**Pour les Fraise :**

250 gr de fraises pour le coulis.  
200 gr fraises 1<sup>er</sup> choix.  
20 gr de sucre  
6 feuilles de Menthe fraîche ciselées finement

La veille :

- Mélanger les fraises pour le coulis (que l'on aura coupé en morceaux) avec le sucre puis mettre au réfrigérateur.

Le jour J :

- Mixer le mélange. (On pourra le passer à la passette pour obtenir un coulis lisse).
- Dans un cul de poule, mélanger le coulis avec les fraises 1<sup>er</sup> choix coupées en jolis quartiers et la menthe ciselée.

**Pour le Crumble :**

100 gr de sucre  
100 gr de farine  
100 gr de beurre  
50 gr de poudre d'amande

La veille :

- Dans un cul de poule faire ramollir le beurre puis incorporer le sucre la farine et la poudre d'amande. Etaler la pâte sur du papier sulfurisé afin d'obtenir un pâton de 1 cm d'épaisseur. Filmer le tout et conserver 1 nuit au réfrigérateur.

Le Jour J :

- Couper le crumble en cubes puis étaler sur un papier cuisson et cuire environs 10/15 mn au four à 180°C de manière à obtenir un crumble bien doré.
- Sortir du four puis laisser refroidir.
- Emietter délicatement en laissant quelques beaux morceaux.

**Dressage :**

Sortir les panacottas, et déposer le mélange de fraises en dôme sur celle-ci. Parsemer le crumble sur le dessus et ajouter une sommité de Menthe fraîche !

On Peut agrémenter cette assiette d'une crème glacé vanille ou d'un sorbet Menthe !

Bon Appétit !!