

# Panna cotta de mozzarella et confiture de tomates à la vanille

## Ingrédients

- Pour la panna cotta
- 4 feuilles de gélatine.
- 40 cl de crème fraîche entière liquide
- 250 g de mozzarella di bufala.
- 4 c à s de sucre en poudre
- Pour la confiture de tomates
- .800 g de tomates, 350g de sucre cristal, 1 gousse



## Les étapes

- Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Faites chauffer doucement la crème dans une casserole, laissez fondre la mozzarella déchirée dedans. Hors du feu, ajoutez la gélatine bien égouttée. Fouettez pour la dissoudre, puis mixez le tout dans un blender avec le sucre. Versez dans des moules à muffins en silicone, laissez refroidir à température ambiante puis placez au frais au moins 2 h.
- Fendez la vanille en deux dans sa longueur et récupérez les graines. Ébouillantez les tomates 30 s, laissez-les refroidir et pelez-les. Coupez-les en quartiers en ôtant le pédoncule et faites-les cuire dans une casserole avec le sucre, la gousse et les graines de vanille. Dès les premiers bouillons, baissez le feu et laissez mijoter 30 mn
- Filtrez la préparation, et remettez le jus dans la casserole pour le faire réduire 10 mn. Reversez la chair des tomates dans la casserole et prolongez la cuisson 10 mn à feu doux. Une fois la confiture prise, ôtez du feu et laissez refroidir à température ambiante
- Démoulez les panna-cotta et arrosez-les de confiture de tomates.

Sources : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Panna-cotta-de-mozzarella-et-confiture-de-tomates-a-la-vanille-3930067>