



A table

Panna cotta au verjus et à la menthe avec coulis de baies

Texte et photo : USPF

Ingrédients

2 dl de crème | 2 cs de sucre
½ bouquet de menthe (mettre de côté quelques feuilles pour la décoration) | 2 feuilles de gélatine, ramollies dans de l'eau froide
300 g de yogourt nature à la crème
3 cs de verjus

Coulis

300 g de framboises congelées
4 cs de sucre

Préparation

Porter la crème et le sucre à ébullition, ajouter la menthe et laisser infuser 5-10 min. Réchauffer légèrement le mélange, bien essorer la gélatine ramollie et ajouter celle-ci à la crème tout en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Mélanger le verjus et le yogourt, puis ajouter à la crème. Répartir le mélange dans quatre à six verres et réserver 3-4 h au frais.

Mélanger les framboises et le sucre, laisser infuser 30 min. Réduire en purée et répartir sur la panna cotta peu avant de servir. Décorer avec quelques framboises et feuilles de menthe.

Selon la saison et les goûts, remplacer les framboises par d'autres petits fruits (myrtilles, fraises, etc.). A déguster bien frais. ■

Notre paysanne



Katja Waldmeier
Trasadingen (SH)

Très tôt déjà, Katja Waldmeier s'est découverte une passion pour la cuisine et l'accueil. Cuisinière professionnelle, elle accueille ses hôtes dans son restaurant sur le domaine Waldmeier à Trasadingen depuis plus de 20 ans. Ceux-ci ont aussi la possibilité de dormir dans un vrai tonneau de vin dans le Fasshotel. Installés dans le jardin familial, les quatre tonneaux comportent six places de couchage chacun. Les hôtes peuvent déguster un savoureux repas du soir et les vins

de la maison. Katja Waldmeier veille à ce que les produits utilisés soient de la région, de saison, de production durable et si possible biologique. Elle dirige le domaine avec son mari, Christian Waldmeier, qui est caviste, avec le soutien de leurs enfants et de son beau-père. Pendant son temps libre, Katja aime lire, faire de la couture et du vélo. Présidente de la coopérative viticole de Trasadingen, elle est membre de l'USPF de Schaffhouse.

Plus de recettes sur www.ufarevue.ch/recettes