

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PANNA COTTA AU PARMESAN ET AUX TOMATES CONFITES

Pour 8 personnes soit 8 verrines

**1/2 feuille de gélatine soit 1g - 80g tomates confites - 12,5cl lait
- 12,5cl crème liquide entière - 50g parmesan - 30g pignons de
pin -**

Faire tremper dans l'eau froide la demie feuille de gélatine. Mixer les tomates confites, les répartir dans les verrines. Verser le lait, la crème et le parmesan dans une casserole. Faire bouillir durant 2 à 3 minutes. Retirer du feu, ajouter la gélatine essorée (dans la main en pressant) en fouettant. Poivrer. Couler dans les verrines. Les poser sur un plateau. Recouvrir de film alimentaire.

Entreposer au réfrigérateur.

Pendant ce temps, torrifier dans une poêle les pignons (attention remuer de temps en temps et à ne pas faire brûler).

Réserver. Les ajouter dans les verrines au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr