



Depuis un certain temps, on essaye toutes sortes de panna cotta et cette fois-ci, pour changer, ce ne sera pas pour le dessert mais en verrine pour l'apéritif ou bien si c'est dans des verres un peu plus grands, en entrée.

J'ai piqué la recette dans la page cuisine du programme télé de ma mère, c'est Ducasse qui propose l'idée. Bien sûr, j'ai modifié un certains nombre de choses parce que je n'avais pas tout sous la main, et parce que j'ai du mal à ne pas mettre un peu ma patte dans ce que je fais..

Nos petits verres étaient délicieux, et, heureusement, la couleur de la purée de champignons un peu grise était réveillée par les dés de légumes.

## PANNA COTTA AUX CHAMPIGNONS



### **Pour une douzaine de petits verres**

125 ml de crème fleurette  
125 g de champignons de Paris  
25 ml de lait  
1 feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide  
100 g de pois gourmands effilés  
2 tranches de jambon blanc  
1 càs de vinaigre de xérès  
3 + 1 càs d'huile de noisettes  
Sel et poivre

Laver les champignons, les couper en morceaux et les faire sauter à feu vif à la poêle dans une noisette de beurre ou un tout petit peu d'une huile neutre. Continuer leur cuisson quelques minutes en baissant le feu et réserver.

Faire chauffer un peu la crème pour permettre à la gélatine de se dissoudre, ajouter le lait et les champignons, ainsi qu'une càc d'huile de noisettes. Mixer pour obtenir une purée lisse. Assaisonner. Verser dans des petits verres et laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur pour au moins deux heures..

Les pois gourmands étant lavés et effilés, les couper en petits morceaux en biseau si possible et les cuire 2 minutes dans de l'eau bouillante ; les saler après cuisson et les passer sous l'eau bien froide pour qu'ils gardent leur belle couleur verte. Égoutter et réserver.

Tailler le jambon en petits dés, les tranches ne doivent pas être plus épaisses que les pois gourmands.

Mélanger le jambon aux pois gourmands et assaisonner avec la vinaigrette faite avec l'huile et le vinaigre indiqués ci-dessus.

Quand la panna cotta est prise, ajouter le mélange de jambon et de pois, remettre au frais.

Nous n'avions pas fini les verrines le premier soir, elles étaient encore meilleures le lendemain, l'arôme de l'huile de noisette s'était développé et nous avons encore plus apprécié.