

# Verrines Panna cotta au saumon

Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 3 min

Recette pour votre  
**Cook'in**



## Ingrédients :

### Pour 16 verrines:

- 400 ml de crème liquide entière
- 150 g de saumon fumé
- 6 g de gélatine bovine en poudre
- sel fin de Guérande (modéré)
- 3 à 4 tours de moulin à poivre
- 1 pincée de piment d'Espelette

### Pour la décoration:

- 50 g de saumon fumé
- QS\* d'œufs de lump
- QS\* de ciboulette ciselée
- 1 à 2 tranches de citron

\*QS: quantité suffisante

Chauffer la crème liquide, le sel, le poivre et le piment d'Espelette dans le bol du Cook'in® pendant 3 min à 100°C à la vitesse 2. Ajouter la gélatine en poudre. Mélanger 20 sec à la vitesse 3.




Ajouter les morceaux de saumon fumé. Mixer 1 min à vitesse 5 + TURBO.

Verser dans les verrines.

Réserver réfrigérateur le temps qu'elles soient prises.

Poser un morceau de saumon, des œufs de lump, de la ciboulette ciselée et un petit morceau de rondelle de citron.

Filmer l'ensemble des verrines et placer au réfrigérateur jusqu'au service.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Crème, sel, poivre, piment d'Espelette	3 min	100°C	2	
	Gélatine en poudre	20 sec		3	
	Saumon fumé	1 min		5	TURBO

Ma touche perso :