



## **PANNA COTTA AU PARMESAN – SORBET AU BASILIC**

**panna cotta au parmesan : pour 6 moules à savarin**

**15cl crème fraîche liquide - 20cl lait frais entier - 75g parmesan - 3 feuilles de gélatine - 1 oignon –**

**Mettre à tremper dans l'eau froide les feuilles de gélatine. Verser la crème et le lait dans une casserole, ajouter l'oignon émincé. A frémissement, ajouter le parmesan coupé en morceaux et laisser fondre sur feu doux en remuant. Verser dans un blender et mixer finement. Essorer la gélatine, l'ajouter dans la crème au parmesan. Mélanger. Verser dans les moules à savarin en silicone. Réserver au réfrigérateur.**

**sorbet au basilic : 50cl eau - 200g sucre - 12 feuilles de basilic - 1 citron –**

**Verser l'eau, le sucre et le citron dans une casserole. Porter à ébullition. Ajouter les feuilles de basilic. Retirer du feu. Couvrir. Laisser infuser 30 minutes minimum. Passer au chinois. Refroidir au réfrigérateur. Verser dans une sorbetière. Turbiner. Mouler dans 1/2 sphères en silicone. Congeler.**