



PANNA COTTA AU ROQUEFORT ET NOIX SUR FOND DE DATTES

Ingrédients pour 6 à 8 verrines

6 à 8 grosses dattes moelleuses, 3 cuil. à soupe de porto, 150 grs de roquefort, 25 cl de crème fraîche, 1 feuille de gélatine, quelques cerneaux de noix, un peu de caramel de vinaigre balsamique (en épicerie fine)

Dénoyauter les dattes, les placer dans un bol mixer avec le porto et mixer jusqu'à consistance d'une compote. Placer une cuillère de compote au fond de chaque verrine.

Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la crème et le roquefort émietté, bien mélanger pour faire fondre le fromage dans la crème et retirer du feu avant ébullition. Essorer la gélatine et l'incorporer dans la crème au roquefort. Laisser tiédir.

Verser le mélange sur la compote de dattes et faire prendre au réfrigérateur 4 heures. Décorer avec des cerneaux de noix émiettés et un trait de caramel de vinaigre balsamique.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com