

Verrines Panna cotta au foie gras

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

Recette pour votre
Cook'in
Guy
Demarle

Ingrédients :

Pour 6 verrines :

- 400 ml de crème liquide entière
- 6 g de gélatine bovine en poudre
- 150 g de bloc de foie gras de canard
- du poivre blanc

Pour la décoration:

- 6 figes sèches farinées

Mettre la crème liquide et le poivre blanc dans le bol du Cook'in®
Chauffer pendant 3 minutes à 100°C à la vitesse 2.

Ajouter la gélatine en poudre.

Mélanger 20 secondes à la vitesse 3.

Ajouter le bloc de foie gras de canard en morceaux.

Mixer 1 minute à la vitesse 5 + quelques pulsions TURBO.




Verser dans les verrines. Filmer l'ensemble.

Réserver au réfrigérateur le temps qu'elles soient prises.

Poser une figue fendue en 2 sans couper complètement.

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

Suggestion : Coupez des dés de pain d'épices grillés et dresser avec la figue.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Crème, poivre	3 min	100°C	2	
	Gélatine en poudre	20 sec		3	
	Bloc de foie gras	1 min		5	TURBO

Ma touche perso :

