

Pannacotta au bleu, tomates confites et coulis de roquette

Ingrédients :

180g de bleu
4 feuilles de gélatine
150g de roquette
75g de tomates confites
1 gousse d'ail rose
4 cl d'huile d'olive
7cl de bouillon
Sel et poivre

Recette :

••• Faites ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Versez la crème liquide dans une casserole, ajoutez le bleu coupé en petits morceaux, le poivre. Chauffez à feu doux jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée. Incorporer en fouettant.

••• Versez dans des ramequins et placez au frais pendant 2h.

••• Pendant ce temps, plongez la roquette 1mn dans l'eau bouillante et égouttez. Mixez avec l'ail pelé et dégermé, l'huile d'olive et le bouillon. Salez, poivrez, réservez au frais.

••• Pour servir : démoulez les pannacotta, entourez de coulis et décorez de tomates et du bleu restant.

••• Conseil miam : ajoutez quelques tomates confites hâchées dans la crème au moment de la cuisson.