

ONDULOS PANACOTTA AU ST MARCELLIN



Ingrédients :

- 120 g de ST Marcellin
- 250 g crème liquide
- 2 g d'Agar Agar
- Sel et poivre
- Pain de mie aux céréales en tranches
- Noix
- Gelée de coing

Préparation :

- Faire fondre le St Marcellin avec la crème dans une casserole, mixez très finement, ajoutez l'agar agar, faire bouillir durant 2 min. Poivrez généreusement, ajoutez éventuellement un peu de sel.
- Versez dans les empreintes et faire prendre 30 min. au congélateur. *Attention, l'agar agar ne se congèle pas*
- Démouler délicatement les panna en les décollant tout d'abord avec une spatule (comme pour les aspics) et les déposer sur des tranches de pain de mie au céréales grillées au four sur la toile Silpat.
- Découper le pain de mie avec le découpoir cuillère ou ovale.
- Les servir en déposant un ½ cerneaux de noix avec un peu de gelée de coing sur le dessus de l'ondulos. Je n'ai pas trouvé de la gelée de coing toute seule, j'ai pris pris de la gelée de coing/poire, c'était très bon.