

Panna cotta aux olives

Vous voulez proposer une **entrée fraîche, surprenante** alors cette recette est pour vous. La présentation se fait en **verrine** ou **cassolette** et elle sera très appréciée pour des **apéro dînatoire**.



Je ne m'en lasse pas, avec un **coulis de poivrons rouges** ou un **hachis de sardines** (si si peut être même mon préféré, très terroir) et même des **amandes salées** pilées grossièrement.

La consistance, essentielle, pas solide comme une gelée, plutôt **fluide** ce qui fait tout le charme de la recette.

A la première bouchée, la **douceur** puis le goût de l'olive et enfin la pointe de basilic. Il ne manque (pour moi fille des villes) que les oiseaux qui chantent, le maquis et ses parfums et peut être les pieds dans l'eau pas loin de Calvi.

300 ml de crème
150 ml de lait
5 g de basilic
8 olives noires
8 olives vertes

2 feuilles de gélatine
1 pincée de sel

Lavez et hachez le **basilic** (12 à 15 feuilles), faites macérer dans le **lait** froid pendant 1 heure. L'infusion se fait avec un liquide chaud alors que la macération se fait avec un liquide froid.

Faites tremper la **gélatine** dans un grand volume d'eau froide pendant **30 minutes**. Un des premiers trucs que j'ai appris l'année dernière à l'école ou en stage, il est nécessaire de faire tremper la gélatine dans un grand volume d'eau et de vérifier au départ que les feuilles ne collent pas entre elles.

Si vous faites tremper vos feuilles de gélatine moins longtemps même après l'avoir fait fondre, elles absorberont le liquide manquant et vous aurez un effet de **rétractation** de vos verrines. Leur poids est multiplié par 5 ou 6.

Vous pouvez utiliser de l'**agar-agar**, attention il se dissout entre 85 et **90°** et doit cuire **2 minutes** (nouvelle ébullition) mais pour des quantités importantes augmenter le temps de cuisson. Pour cette recette il vous faudra 2 g d'agar-agar.

Hachez les **olives** assez finement.

Essorez les feuilles de gélatine et faites les fondre avec un peu de crème **20 secondes** au micro-onde.

Mélangez tous les ingrédients. Versez dans vos verrines ou cassolettes et laissez prendre au frigo. La recette gagne en parfums si vous la préparer à l'avance (la veille).

Il n'est pas nécessaire de faire chauffer la préparation.

Au moment de servir, finalisez votre **décoration**. Servez immédiatement bien froid.

Régalez-vous.