

PANNA COTTA AU PARMESAN, PESTO & MORILLES

Pour 4 – 6 personnes
Préparation : 20 min
Réfrigération : 4 heures



Panna cotta :

2 feuilles de gélatine
200 ml de lait
200 ml de crème liquide
1/2 tablette de bouillon de volaille
20 g d'oignon haché
60 g de parmesan (un peu moins la prochaine fois)
2 pincée de thym
1 cuillère à café de vinaigre balsamique

Pesto :

1/2 botte de basilic
1 poignée de pistaches ou pignons nature
2 cuillères à soupe de parmesan
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel

Marmelade de morilles :

1 échalote
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
150 g de morilles (surgelées)
2 ou 3 cuillères à soupe de crème liquide
sel
poivre

Déco :

pignons grillés à sec
feuilles de roquette

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 10 min.
- 2 Faire chauffer le lait + la crème liquide + le bouillon de volaille + l'oignon + le parmesan et le thym jusqu'à ébullition. Mixer l'ensemble et ajouter la gélatine essorée, puis le vinaigre balsamique. Bien mélanger et laisser refroidir un peu avant de répartir dans 4 ou 6 verrines. Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures pour faire prendre.
- 3 Préparer le pesto en mixant les ingrédients. Réserver.
- 4 Préparer la marmelade de morilles : faire revenir l'échalote hachée dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle fonde puis ajouter les champignons décongelés, remuer pendant 2 min puis ajouter la crème liquide et faire réduire. Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.
- 5 Déposer un cordon de pesto à la surface des panna cotta, déposer 1 cuillère à soupe de marmelade de morilles au centre et décorer de quelques pignons grillés à sec et d'une ou deux feuilles de roquette.
- 6 Servir de suite.