

# 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.