

# PANNA COTTA DE BISQUE DE GAMBAS, CHANTILLY ANISÉE

 Nombre de personnes : 6 personnes

## INGRÉDIENTS

---

- 2 feuilles de gélatine
- Pour la chantilly anisée :**
- 20 cl de crème liquide entière
  - ½ bouquet d'aneth
  - sel, poivre
- Pour la bisque :**
- ½ oignon
  - 1 gousse d'ail
  - 1 carotte
  - les têtes et les carapaces d'1 kg de gambas crues
  - 5 cl de cognac, de pastis ou de whisky
  - 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
  - 1 feuille de laurier
  - 1 branche de thym
  - 6 grains de poivre
  - sel, piment d'Espelette
  - 5 cl de crème liquide

## PRÉPARATION

---

### Pour la chantilly anisée :

1. Faire chauffer la crème dans une casserole. Retirer du feu, ajouter l'aneth ciselée et laisser infuser pendant une trentaine de minutes.
2. Mixer l'ensemble, saler et poivrer.
3. Passer le mélange au chinois puis le verser dans le siphon. Refermer, enclencher une cartouche de gaz, secouer et placer au réfrigérateur pour au moins 2 heures.

### Pour la bisque :

1. Ciseler l'oignon, hacher l'ail et émincer la carotte. Faire revenir dans de l'huile d'olive les têtes et les carapaces pendant une dizaine de minutes. Verser le cognac puis flamber. Ajouter les légumes ainsi que les pluches de fenouil et faire revenir quelques minutes supplémentaires.
2. Incorporer alors le concentré de tomate, le laurier, le thym et les grains de poivre. Mouiller à hauteur et porter à ébullition. Baisser ensuite le feu et laisser cuire sur feu doux une vingtaine de minutes à couvert. Mixer ensuite l'ensemble puis passer au chinois.
3. Saler, ajouter le piment d'Espelette et faire réduire à petite ébullition avant d'ajouter la crème liquide. On doit obtenir une consistance un peu veloutée.
4. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide.
5. Peser la bisque et en prélever 500 g (ce qui représente la dose pour les deux feuilles de gélatine, sinon adapter la quantité de gélatine au poids de bisque obtenue!).
6. Dissoudre les feuilles de gélatine préalablement essorée entre ses mains dans la bisque bien chaude.
7. Répartir la préparation dans des verrines et entreposer au réfrigérateur pour 3 à 4 h.
8. Au moment du service, ajouter une belle noix de chantilly à la surface des verrines.

**Remarque:** Les gambas décortiquées peuvent être sautées à la poêle et servies en accompagnement.