

PANNA COTTA AU PARMESAN, TOMATES SÉCHÉES ET PESTO

 Nombre de personnes : 6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour la panna cotta :

- 40 cl de crème fraîche liquide
- 80 g de tomates séchées à l'huile
- 20 cl de lait
- 2,5 feuilles de gélatine
- 60 g de parmesan râpé
- sel, poivre

Pour le pesto :

- 1 gousse d'ail
- 25 g de pignons de pin
- 1 botte de basilic
- 7 à 8 cl d'huile d'olive
- 25 g de parmesan râpé

PRÉPARATION

Pour la panna cotta:

1. Tailler les tomates séchées en petits dés et les répartir dans le fond des verrines.
2. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
3. Amener la crème à ébullition avec le parmesan.
4. Ajouter la gélatine essorée, bien mélanger puis ajouter le lait. Rectifier l'assaisonnement.
5. Répartir dans des ramequins et laisser prendre au frigo pendant plusieurs heures.

Pour le pesto :

1. Mettre les feuilles de basilic, l'ail, les pignons et le parmesan dans un robot; mixer.
2. Ajouter ensuite l'huile petit à petit, tout en mixant jusqu'à obtenir la consistance désirée. Rectifier l'assaisonnement. Ne pas hésiter à rajouter de l'huile d'olive si le pesto est trop épais.
3. Au moment du service, déposer une cuillère de pesto à la surface de la panna cotta.