

PANNA COTTA AU PESTO

ENTRÉE



INGRÉDIENTS

- 80g de Parmesan
- 1/2 de Pesto bio au basilic
(Réf : 651)
- 20cl de Crème fraîche épaisse
- 20cl de Lait
- 2 feuilles de Gélatine alimentaire
- 4 pincées de Sel
- 1 pincée de Poivre noir
- Quelques feuilles de Basilic



6 personnes



10 min



1,3€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Mettre à tremper la gelée alimentaire 5 minutes dans de l'eau froide
2. Mixer le parmesan finement
3. Faire chauffer dans une casserole, lait et crème. Ne pas porter à ébullition
4. Rajouter dans la casserole la gelée alimentaire que vous aurez bien essorée avec vos mains pour en retirer l'eau. Bien remuer pour que la gelée fonde dans la casserole
5. Saler et poivrer
6. Faire fondre le parmesan dans la casserole
7. Mélanger le pesto dans la casserole
8. Verser dans un plat creux ou dans des ramequins ou des petits bols
9. Faire refroidir au réfrigérateur et servir
10. Si vous voulez démouler les panna cotta, tremper le fonds de vos ramequins dans un peu d'eau chaude et la panna cotta descendra dans l'assiette
11. Décorer avec quelques feuilles de basilic frais