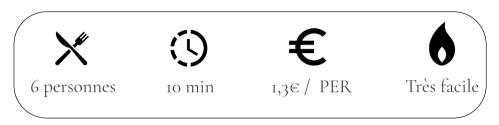
PANNA COTTA AU PESTO

Entrée



INGRÉDIENTS

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



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 éssorée 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

www.saporissimo.fr www.saporissimo.be