

Panna Cotta au Pesto

Préparation 10 min

Cuisson 10 min

Réfrigération 2 h

Pour 4 part (5,25pts/part)

20 cl de crème liquide 3%

75 g de Pesto

15 g de parmesan râpé

1,5 feuilles de gélatine

2 tranches de jambon Serrano

3-4 tomates

10 cl de vinaigre balsamique

Sel et poivre



Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Portez la crème à ébullition et ajoutez hors du feu le Pesto, le parmesan râpé. Egouttez la gélatine et faites la fondre dans le mélange. Assaisonnez avec sel et poivre.

Posez vos empreintes sur la plaque perforée et versez le mélange dans les moules.

Réserver au frigo au moins 2 h.

Dressez vos assiettes avec quelques rondelles de tomates et posez le Panna Cotta au milieu. Décorez-le avec une demi tranche de jambon cru (monté en forme de rose) et un petit morceau de tomate. Faites réduire le vinaigre balsamique pour obtenir une sorte de sirop (attention pas trop sinon ça reste coller sur les assiettes) et terminez la décoration avec.

Suggestion :

Ajoutez quelques morceaux de mozzarella et des feuilles de basilic pour donner plus de couleurs à votre assiette.

Note : Idée trouvé chez <http://pechedegourmand.canalblog.com/>

<http://monptitatelierculinaire.over-blog.com/>