

Panna cotta de saumon fumé

Pour 15 verrines

Préparation : 15 min - Cuisson : 5min

Réfrigération : 3h minimum

Ingrédients :

- 150g de saumon fumé
- le zeste d'1 citron
- 1cs de ciboulette ciselée
- 2g d'agar-agar
- 40cl de crème liquide



Ustensiles spécifiques : une râpe ou un zesteur, une casserole, un fouet et des verrines!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Couper le saumon fumé au couteau en petits morceaux,
- Mettre de saumon, le zeste de citron, la ciboulette et la moitié de la crème dans un saladier et mélanger.
- Mettre le reste de crème dans une casserole, diluer l'agar-agar et faire cuire 2 minutes.
- Ajouter la crème chaude au reste des ingrédients, mélanger et mettre dans des verrines.
- Parsemer de zestes de citron et de quelques morceaux de saumon.
- Garder au frais.

Bon appétit !!!!