

Panna cotta au poivron jaune

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 25 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 3 poivrons jaunes
- 1 gousse d'ail
- 1 cs d'huile d'olive
- 1,5 feuilles de gélatine
- 17cl de crème légère

Ustensiles spécifiques : un mixeur et des verrines.



www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire cuire les poivrons sous le grill du four, jusqu'à ce que la peau noircisse et se boursoufle. Peler, les épépiner et les arroser d'huile d'olive. Réserver.
- Faire bouillir la crème légère avec l'ail. Hors du feu, incorporer les feuilles de gélatine ramollies et essorées.
- Ajouter les poivrons et mixer soigneusement.
- Verser dans des mini-verrines et laisser refroidir.
- Accompagner d'une tuile au parmesan par exemple ou d'un crumble de parmesan parsemé sur la panna cotta.
- Pour réaliser des tuiles : faire des petits tas de parmesan et cuire au four à 210°C durant 5 min jusqu'à obtention d'une légère coloration.
- Pour réaliser le crumble : mélanger 40g de beurre, 25g de parmesan, 25g de farine et 25g de poudre d'amandes et cuire pendant 10 min au four à 180°C. Parsemer sur les verrines.

Bon appétit !!!!