

Panna-cottas au chorizo

15 Bouchées

🕒 Préparation : 10 min - Cuisson : 5 min - Congélation : 3h minimum

Moule utilisé : 24 Mini-Volcans de Guy Demarle

Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

- 120g de crème liquide
- 1 feuille de gélatine
- 65g de chorizo
- Paprika
- 1cs de crème fraîche
- 1cc de graines de sésame noir

Réalisation

1. Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
2. Mettre la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide .
3. Faire chauffer la crème sans faire bouillir.
4. Hors du feu ajouter la gélatine essorée et lisser.
5. Ajouter un peu de Paprika. Mélanger.
6. Ajouter le chorizo coupé en dés.
7. Mixer dans un robot ou avec un mixeur plongeur.
8. Verser dans les empreintes aux 3/4 et réserver au congélateur durant 3h minimum, le temps que cela durcisse.
9. Démouler les panna-cottas encore congelées et garnir d'une pointe de crème fraîche par ex et de graines de sésame noir.

Les délices à Belle

