

Panna cotta parmesan

Ingrédients : pour 6 verrines

Pour le caviar de courgette:

- 1 petite courgette
- 1 gousse d'ail
- quelques feuilles de basilic
- huile d'olive
- sel, poivre

Pour la panna cotta:

- 10cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 50g de parmesan fraîchement râpé
- 1,5 feuille de gélatine

Préparation :

1. Laver la courgette, couper les extrémités puis la couper en petits morceaux.
2. Ajouter la gousse d'ail pelée, dégermée et écrasée ainsi que quelques feuilles de basilic (une douzaine).
3. Ajouter un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.
4. Faire cuire à la poêle environ 5 minutes en remuant.
5. Répartir la préparation dans le fond des verrines et laisser refroidir.
6. Placer la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
7. Dans une petite casserole faire chauffer la crème, le lait avec le parmesan fraîchement râpé et porter à ébullition tout en mélangeant, le fromage doit fondre afin d'obtenir une crème lisse.
8. Hors du feu ajouter la feuille de gélatine bien essorée et mélanger.
9. Laisser tièdir avant de verser dans les verrines puis placer le tout 2h au réfrigérateur pour que les panna cotta prenne.