

PANNA COTTA AU PARMESAN

- **Type de plat :** Amuse-gueule
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Raisonnable
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 0 min



Ingrédients pour 24 verrines de 5 cl

- 100 g de crackers salé (ou gressins aux sésames)
- 25 g de parmesan
- 25 g de beurre

Panna cotta :

- 25 cl de lait
- 25 cl de crème liquide
- 60 g de parmesan
- 2 feuilles de gélatine
- poivre

Déco :

- herbes fraîches, pignons ou amandes effilées grillées

Etapas de préparation

1. Faire fondre le beurre à feu doux.
2. Réduire les crackers (ou gressins) en poudre, avec le parmesan et ajouter le beurre fondu et tiédi.
3. Répartissez au fond des verrines et tassez bien.
4. Mettre au frais en attendant de préparer la panna cotta.
5. Emincer finement les tomates séchées et les ajouter sur les fonds de crackers.

Panna cotta :

1. Faire tremper la gélatine, dans un bol d'eau froide.
2. Portez à ébullition le lait, la crème et le parmesan.
3. Faire bouillir 2-3 minutes, puis hors du feu ajoutez la gélatine essorée.
4. Mélangez bien, poivrez, et laisser refroidir.
5. Coulez dans les verrines.
6. Réservez au frais au moins 2 heures.
7. Décorez avec des herbes fraîches et des pignons dorés ou des amandes effilées dorées.

