

PANNA COTTA DU SUD OUEST



Pour 6 personnes

Ingrédients :

60 cl de crème fraîche

100 g de foie gras de canard mi cuit

2 pommes type Ariane

10 g de beurre

15 g de cassonade

3 tranches de pain d'épices

2 feuilles de gélatine

1 pincée de piment d'Espelette

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire bouillir 20 cl de crème fraîche et y ajouter le foie gras coupé en dés. Mixer la préparation avec un mixer plongeur jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Ajouter la gélatine et le reste de la crème. Bien mélanger. Saler, poivrer et ajouter le piment d'Espelette.

Répartir la préparation dans des verrines et réserver au réfrigérateur au moins 1 heure.

Eplucher et couper les pommes en dés.

Dans une poêle, chauffer de l'huile d'olive et du beurre et faire revenir les dés de pommes et la cassonade. Remuer délicatement pour les enrober jusqu'à ce que les dés soient bien dorés.

Toaster le pain d'épice au dernier moment et le découper en mouillettes.

Sortir les panna cotta 10 minutes avant de servir. Répartir les dés de pomme dessus et accompagner de mouillettes de pain d'épice.