

PANNA COTTA AU PARMESAN TOMATES POIVRONS



Pour 4 personnes

Ingrédients :

20 cl de crème fraîche liquide

20 cl de lait

1 ½ feuille de gélatine

1 morceau de parmesan

1 sachet de parmesan râpé

3 tomates allongées

½ poivron rouge

1 échalote émincée

1 gousse d'ail émincée

Des feuilles de basilic

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Faire chauffer dans une casserole la crème fraîche et le lait. Ajouter des dés de parmesan (selon votre gout) et laisser fondre. Ajouter la gélatine. Poivrer et saler (un peu attention au parmesan qui est salé).

Verser dans les verrines et laisser refroidir la préparation avant de les mettre au réfrigérateur au moins 3 heures. Passé ce temps sortir les verrines pour qu'elles soient à température ambiante au moment de servir. Faire revenir dans une sauteuse l'échalote puis l'ail. Ajouter les tomates et le poivron coupés en gros dés. Saler et poivrer et laisser cuire à feu doux une vingtaine de minutes. Réserver au chaud.

Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé 4 longs rectangles de parmesan râpé (10 X4 cm environ). Saupoudrer de poivre. Faire cuire au four 7 à 8 minutes à 180°. Surveiller pour que ça ne brûle. Il faut que les tuiles soient dorées. Laisser refroidir et décoller avec une spatule.

Au moment de servir, déposer la préparation tomates poivron tiède sur les panna cotta. Garnir avec deux feuilles de basilic et une tuile de parmesan.