

PANNA COTTA ARTICHAUT ET SAFRAN



Pour 4 personnes

Ingrédients :

6 fonds d'artichauts (surgelés ou en conserve)

30 cl de lait entier

20 cl de crème fraîche liquide

1/2 carotte en dés

1 oignon émincé

2 gousses d'ail émincées

4 tranches de pancetta

4 feuilles de gélatine (8 g)

15 cl de vin blanc

1 dose de safran

Hacher l'oignon, l'ail et la carotte. Les faire revenir dans de l'huile d'olive chaude quelques minutes.

Ajouter les artichauts coupés en morceaux et le safran et laisser cuire en remuant pendant 4 ou 5 minutes. Verser le vin blanc, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire 10 minutes. Laisser refroidir les légumes.

Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Chauffer le lait et la crème et y faire fondre la gélatine essorée.

Mixer les légumes puis ajouter le mélange crème/gélatine. Saler et poivrer. Verser dans des verrines et mettre au réfrigérateur quelques heures.

Couper en 4 les tranches de pancetta et les faire dorer dans une poêle chaude sans matière grasse. Répartir dans chaque verrine la pancetta chaude et servir aussitôt.