



Recette de Panna cotta au foie gras, pommes caramélisées et mouillettes de pain d'épice

Une panna cotta à déguster en entrée en verrine, garnie de dés de pommes caramélisées et accompagnée de mouillettes de pain d'épice.

PREPARATION : 15mn

CUISSON : 10mn

REPOS : 1h

Les ingrédients

quantités pour 4 personne(s)

Pour l'étape 1

Feuille(s) de gélatine de 2 g : 2 pièce(s)
Crème liquide entière : 60 cl
Foie gras de canard mi-cuit : 100 g
Sel fin : 4 pincée(s)
Moulin à poivre : 4 tour(s)

Pour l'étape 2

Pomme(s) : 2 pièce(s)
Sucre en poudre : 10 g
Tranche(s) de pain d'épice : 3 pièce(s)
Huile d'olive : 3 cl



Le + du Chef

Vous pouvez parfumer cette panna cotta avec des épices telles que le mélange 5 épices ou encore un peu de cannelle en poudre.

Description de la recette

Pour la panna cotta

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Faire bouillir 20 cl de crème liquide, puis ajouter le foie gras coupé en dés. Mixer ensuite la préparation jusqu'à ce qu'elle soit homogène, puis ajouter la gélatine égouttée ainsi que le reste de crème. Assaisonner le tout de sel et de poivre.

Passer la préparation au chinois et réserver.

Remplir les verrines aux 3/4 de panna cotta, puis réserver au frais pendant 1 h.

Pour la garniture

Éplucher les pommes et les couper en brunoise (petits dés).

Dans une grande poêle chaude, verser l'huile d'olive, ajouter ensuite les pommes, puis saupoudrer de sucre et les enrober soigneusement pour qu'elles soient bien dorées. Les cuire pendant 1 min, puis les faire refroidir.

Griller les tranches de pain d'épice, puis les couper en mouillettes.

Au moment de servir, répartir les dés de pommes sur les panna cotta et les accompagner de mouillettes de pain d'épice.

** on peut remplacer
20 cl de crème par un
bouillon de volaille,
(parfumé)*