



Collations

Chou-fleur panna cotta avec crevettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe de crevettes grises (épluchées)
300 grammes de choux-fleurs (les fleurs)
300 millilitres de crème entière
50 grammes de parmesan
1 feuille de gélatine
2 feuilles de laurier
cresson (frais)
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Portez la crème à ébullition avec les feuilles de laurier et cuisez-y le chou-fleur durant 10 minutes. Retirez le laurier de la crème puis mettez le choufleur et la crème dans un mixeur avec du poivre et du sel. Mixez pour obtenir une crème lisse puis incorporez la gélatine pressée à la crème.

Répartissez le mélange dans 4 verres à apéritif et réservez au frigo durant 2 heures.

Saupoudrez le parmesan sur une feuille de papier de cuisson que vous mettez 1 minute au four à micro-ondes. Laissez refroidir et cassez en 4 morceaux.

Complétez les verres avec des crevettes grises, du cresson frais et une feuille de parmesan croustillante.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

