



Verrines

# Panna cotta salée au pesto et aux tomates



**5h25** **25 min** **0** **5h** **231**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le pesto

25 g **Parmesan**  
25 g **Pignons de pin**  
0.5 **Gousse(s) d'ail**  
5 tige(s) **Basilic**  
1 **Huile d'olive**

## Ingrédients pour la panna cotta

20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 **Tomates séchées**  
1 **Poivre**  
2 g **Feuille de gélatine**  
1 **Sel**

## Étape 1

### Préparation du pesto

- 1 Eplucher et dégermer l'ail.
- 2 Dans le mortier, mélanger les feuilles de basilic, les pignons de pin et l'ail.
- 3 Ajouter un fin filet d'huile d'olive et continuer de mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 4 Ajouter enfin le parmesan râpé et mélanger vigoureusement.

## Étape 2

### Préparation des panna cotta et dressage

- 1 Faire ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Porter la crème à ébullition.
- 3 Essorer la gélatine et l'incorporer à la crème.
- 4 Pour une utilisation avec de l'agar agar, le verser à froid dans la casserole et le porter à ébullition avec la crème pendant au moins 30 secondes
- 5 Hors du feu, incorporer le pesto au fouet et assaisonner si besoin.

Couper les tomates séchées en petits cubes et les

- 6 incorporer à la crème au pesto.
- 7 Verser dans des verrines et laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 5 heures.
- 8 Décorer de feuilles de basilic avant de servir.