Ornella Hubel

Apéritifs et entrées

Panna cotta au foie gras

6h20	15 min	5 min	6h	318
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des Panna cotta

1. Mettre la gélatine à tremper dans un bol rempli d'eau froide.
2. Verser le lait et la crème dans une casserole. Porter à ébullition.
3. Dans un haut récipient à bec verseur, mettre le foie gras coupé en morceaux, ajouter le mélange de crème et de lait.
4. Essorer la gélatine, l'ajouter à la crème avec un peu de poivre de Sichuan.
5. Mixer le tout par à coups à l'aide d'un mixeur plongeant.
6. Quand le mélange devient homogène, le verser dans des verrines et réserver au réfrigérateur pendant 6h.
7. Pour pouvoir démouler facilement les panna cotta, utiliser des moules en silicone mouillés à l'eau.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la panna cotta

- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 120 g **Foie gras mi-cuit**
- 10 cl **Lait entier**
- 1 pincée(s) **Poivre de Sichuan**
- 4 g **Feuille de gélatine**