

Panna Cotta de panais, compotée d'argousier, crumble de Comté

Recette pour 12

Description

Sur la technique du dessert italien, ici réalisé sur une base de purée de légumes.

L'astuce du chef

Vous pouvez vous servir des baies de votre choix, pour réaliser la compotée de votre choix, en utilisant la même technique.

Ingrédients

Panna Cotta

- 400 Ml Lait
- 250 Gr Panais
- 5 Feuille(s) Gélatine
- 150 Ml Yogourt grec
- 3 Pincée(s) Piment d'espelette
- 150 Ml Crème 35% à fouetter

Crumble de Comté

- 105 Gr Comté
- 100 Gr Farine
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 1 Pincée(s) Fleur de sel
- 25 Gr Beurre
- 8 Brin(s) Ciboulette

Comptée d'Argousier

- 350 Ml Argousier
- 1 Cuil. à thé Miel
- 6 Brin(s) Romarin

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Mise en place

Épluchez les panais, les couper en rondelles pour la cuisson.

Ciselez finement la ciboulette.

Râpez le fromage Comté.

Panna Cotta panais

Cuire les rondelles de panais dans le lait bouillant, à partir de l'ébullition, compter environ sept minutes de cuisson.

Passez le lait et les panais au blender, Prélevez 500 ml de purée de panais et ajoutez-y la gélatine

réhydratée, mélangez bien puis laissez au réfrigérateur cinq minutes.

Ajoutez le yogourt et mélangez à nouveau, puis la crème préalablement montée et remplissez vos ramequins noirs en terre cuite.

Crumble de Comté

Dans un bol de batteur (idéalement), versez la farine, le sel, le poivre, le fromage Comté râpé et le beurre en petits cubes froid.

Malaxez l'ensemble avec la main du batteur, 2-3 minutes, vous allez être au stade du sablage. Continuez de mélanger tout en surveillant le mix continuellement.

Une fois arrivé(e) à une formation de mottes de pâte, vous pouvez arrêter le mélange. Versez le crumble sur une plaque de cuisson, enfournez-le trois fois de suite pendant 5-6 minutes. À chaque fois, prenez le temps de le mélanger avant de le remettre au four. Laissez-le refroidir avant de vous en servir.

Compotée d'Argousier

Dans une casserole, versez le miel, les épines de romarin et les baies d'Argousier, laissez mijoter doucement.

Une fois rendu comme vous le souhaitez, assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.

Bon appétit!