

Panna cotta au coulis de poivron rouge



Avantage elle se prépare la veille.

Ingrédients pour 6 verrines

- 40 cL de crème liquide entière
- 200g de fromage de chèvre (type Chavroux)
- 2 à 3 feuilles de gélatine
- 1 à 2 poivrons rouges
- 1 filet d'huile d'olive
- Une dizaine de gouttes de Tabasco ou de la ciboulette si vous préférez.
- Sel et poivre.

Pour les tuiles de parmesan

- 50g de parmesan râpé
- une pincée de piment doux

Préparation

- Ramollir les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide.
- Préchauffer le four à 180°.

- Ouvrez les poivrons, retirez les graines et les membranes blanches.

Pour les peler facilement, je choisis toujours de cuire les poivrons à la vapeur (plutôt que de les passer au four), coupés dans le sens de la longueur en 5 ou 6 morceaux. Une fois cuits et refroidis, la peau s'enlève très facilement.

- Pelez les poivrons, mixez-les dans un bol avec un filet d'huile d'olive, salez, poivrez, ajoutez quelques gouttes de Tabasco ou de la ciboulette si vous préférez cette saveur.

- Pendant ce temps : dans une casserole, versez la crème.

Portez à ébullition tout en remuant régulièrement.
Salez et poivrez à votre convenance.

- Ecrasez le Chavroux à l'aide d'une fourchette.

L'intégrer à la crème chaude et mixez éventuellement pour avoir une préparation lisse.
Ajoutez la gélatine essorée et les gouttes de Tabasco.

Versez la panna cotta dans les verrines, réservez au frais.

Quand elle est prise, déposez le coulis de poivrons sur la panna cotta.

- Pour la réalisation des tuiles de parmesan

Déposez le parmesan (mélangé avec la poudre de piment doux) sur une plaque allant au four.
Laissez cuire 5 minutes environ.

Ajoutez les tuiles de parmesan au moment de servir !