

Panna cotta au Gruyère de France et tartare de légumes



Durée :
35 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

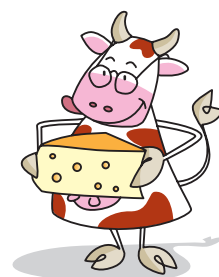
Ingrédients

Pour 6 verrines

- 50 cl de crème liquide entière
- 3 feuilles de gélatine (feuille = 2 g)
- 150 g Gruyère de France râpé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 branche de céleri
- 1 tomate
- 1 poivron rouge
- 1 demi concombre
- 5 cl d'huile d'olive
- Un peu de coriandre fraîche

Préparation

- Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
- Faites bouillir 20 cl de crème assaisonnée avec un peu de sel et de poivre. Ajoutez le Gruyère de France râpé puis faites le fondre totalement dans la crème. Égouttez la gélatine et incorporez-la à la crème chaude puis ajoutez le reste de crème. Passez au chinois et versez dans des verrines en laissant un peu de place pour déposer ensuite le tartare de légumes. Réservez au frais au moins 4 heures (vous pouvez préparer les panna cotta la veille, elles auront le temps de bien prendre).
- Lavez les légumes à l'eau claire, épluchez-les puis détaillez-les en très petits cubes. Mélangez-les dans un saladier puis assaisonnez-les avec du sel et du poivre, ajoutez un peu d'huile d'olive. Ciselez la coriandre puis ajoutez au mélange de légumes. Répartissez une ou deux bonnes cuillères de légumes dans chaque verrine puis gardez au frais jusqu'au service.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance