

Panna cotta roquefort asperge



Ingrédients pour une dizaine de petites panna cotta :

- 150 g de lait
- 8 cl de crème fraîche liquide
- 75 g de roquefort
- 5 g de gélatine (ou 2 feuilles et demi)
- 1 petit bocal de pointes d'asperges (110 g net égoutté)
- quelques tranches de lard fumé
- brins de ciboulette
- sésame
- fleur de sel

Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 mn environ.

Égouttez les asperges, coupez-les en petits morceaux. Réservez dix pointes et répartissez le reste dans le fond des verrines.

Versez un tiers du lait dans la casserole et faites-le chauffer. Ajoutez le roquefort grossièrement émietté et chauffez doucement jusqu'à ce qu'il fonde (sans laisser bouillir). Essorez les feuilles de gélatine et mettez-les dans la préparation chaude. Mélangez bien. Ajoutez le reste du lait et la crème. Mixez pour homogénéiser le tout. Poivrez légèrement. Versez cette préparation sur les asperges dans les verrines. Réservez au frais 2 h minimum.

Blanchir quelques secondes les tiges de ciboulette. Roulez assez vite une pointe d'asperge à l'intérieur de la tranche de lard poêlée. Nouez à l'aide d'un brin de ciboulette.

Dans la poêle où vous avez fait revenir le lard, torréfiez rapidement les graines de sésame jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Ajoutez un peu de fleur de sel.

Déposez un petit roulé d'asperge au lard sur chaque verrine et parsemez de graines de sésame.