

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PANNA COTTA À LA FÈTA

Pour 17 coupelles de 5cl chacune :

**150g fêta - 40cl crème liquide entière - 25cl lait frais 1/2 écrémé
- 10g sucre (20g dans la recette initiale) - 3 feuilles de gélatine
(soit 6g) - QS tomates confites - QS basilic -**

**Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole
verser la crème, le lait, la fêta coupée en cubes, le sucre.**

**Chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la fêta soit fondue (remuer
de temps en temps). Mixer au mixeur plongeant. Presser la
gélatine dans la main. L'ajouter au mélangeur en fouettant.**

Verser dans un entonnoir à piston (ou prendre une louche).

**Remplir les coupelles disposées sur un plateau. Laisser refroidir.
Filmer l'ensemble. Entreposer au réfrigérateur 3h00 minimum ou
24h00.**

**Décorer de tomates confites (à l'huile d'olive) coupées en 4 et de
somités de basilic.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr