

Panna cotta pesto à l'italienne et jambon cru

Préparation 10 mn

Cuisson 5 mn si vous prenez du velours de balsamique

Réfrigération 2 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

40 cl de crème liquide

150 g de pesto

30 g de parmesan

3 feuilles de gélatine

2 tranches de jambon cru (du Parme pour rester dans l'ambiance)

10 feuilles de basilic

3 tomates cerises

20 cl de vinaigre balsamique (j'ai utilisé du "velours de balsamique")

Sel et poivre

Si vous n'avez pas de velours de balsamique faire réduire le vinaigre balsamique jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

porter la crème liquide à ébullition et hors du feu ajouter le pesto, le parmesan, la gélatine égouttée, sel et poivre. Verser dans de petits moules en silicone. Réserver au frigo 2 h.

Au moment du service démouler sur les assiettes une panna cotta et décorer avec des lanières de jambon cru, une demi tomate cerise et une feuille de basilic. Terminer en mettant quelques gouttes de réduction de balsamique à côté de la panna cotta.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>