

Panna cotta de chou-fleur au saumon fumé en verrines

PRÉPARATION :  Préparation 20 min Cuisson 20 min

INGRÉDIENTS:

8 PERS.

1 chou-fleur

200 g de saumon fumé

40 cl de crème liquide

4 feuilles de gélatine

1 c. à soupe d'aneth ciselé

Sel, poivre

1.

Lavez le chou-fleur et détachez les fleurettes. Faites-les cuire 20 min à la vapeur, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

2.

Plongez la gélatine dans un bol d'eau pour la faire ramollir, puis pressez-la entre vos mains pour l'essorer.

3.

Faites chauffer la crème à feu doux dans une casserole, puis ajoutez la gélatine. Mélangez hors du feu jusqu'à complète dissolution.

4.

Placez le chou-fleur dans le bol d'un mixeur avec le saumon fumé grossièrement découpé. Mixez en purée.

5.

Ajoutez la crème à la gélatine, l'aneth, du sel et du poivre. Mixez finement.

6.

Versez le mélange dans des verrines et laissez refroidir. Couvrez ensuite de film alimentaire et réservez 12 h au frigo.

7.

Décorez selon vos envies et la saison.

ASTUCES

Pour cette recette de Panna cotta de chou-fleur au saumon fumé en verrines, vous pouvez compter 20 minutes de préparation. Pour en savoir plus sur les aliments de cette recette de pâtisseries, rendez-vous ici sur notre [guide des aliments](#).