



Panna cotta apéritive aux saveurs du Sud-Ouest



Ingrédients pour environ 10 verrines :

20 cl de lait,
20 cl de crème fraîche,
1 oignon
100 g d'Ossau Iraty (brebis) râpé
finement.
1 gros poivron rouge
3 pincées de piment d'Espelette,
Deux ou trois tranches très fines de
jambon de Bayonne.
1 cuillerée à café de vinaigre
balsamique.
1 pincée de sel
1 cuillerée à café d'huile d'olive
1 cuillerée à café d'eau

Recette

Attention recette à préparer au moins 4 heures à l'avance.

Préparer le poivron : le rincer sous l'eau et l'essuyer. Coupez-le en deux, enlevez les pépins et les parties blanches qui se trouvent à l'intérieur. Mettre le four sur position grill, déposez les deux parties sur une plaque, enfournez et laissez griller. Lorsque la peau est boursouflée les retirer du four les envelopper dans du papier sulfurisé pendant une dizaine de minutes. Les sortir du papier et les peler avec les doigts (la peau doit s'ôter très facilement).

Préparation de la panna cotta :

Pelez et émincez finement l'oignon. Laissez ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, faites bouillir le lait, la crème, l'Ossau Iraty râpé, l'oignon et le vinaigre balsamique. Hors du feu, ajoutez deux pincées de piment d'Espelette couvrez et laissez infuser 10 min. Essorez la gélatine, puis diluez-la dans l'infusion encore chaude. Mixez (au mixeur plongeant), filtrez dans une passoire fine, puis versez la préparation dans les verrines. Laissez refroidir, puis mettez au frais environ 3 heures.

Le coulis de poivron :

Coupez le poivron, ajoutez un pincée de piment d'Espelette, une pincée de sel, une cuillerée à café d'huile de colza, la cuillerée d'eau et mixez (au mixer plongeant).

Les chips de jambon :

Disposez les tranches sur une plaque allant au four, recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, passer au four chaud à 200 degrés (environ) laissez dorer une dizaine de minutes. Les sortir et les disposer sur du papier absorbant.

Le montage :

Versez le coulis (soit froid, soit pour faire un chaud-froid vous pouvez le réchauffer légèrement au micro-onde) sur la panna cotta, coupez les tranches de jambon dans le sens de la longueur et plantez-les dans la panna cotta et servez.