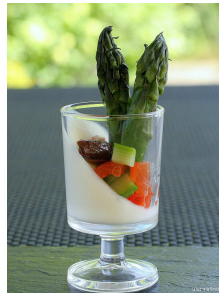




PANNA COTTA DE FROMAGE DE BREBIS ET ASPERGES VERTES



Pour 6 à 8 verrines selon la taille :

15cl de crème fleurette, 1 Pérail, 2,6grammes de gélatine, soit 1 feuille 1/3, 1 botte d'asperges vertes, QS d'olives de Nice et de tomates cerise.

Faites fondre le fromage dans la crème à feu doux et arrêtez juste avant l'ébullition. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée.

Versez dans les contenants choisis et laissez prendre quelques heures au frais. Cuire les asperges 5mn à l'eau bouillante salée. Plongez les aussitôt dans une eau avec des glaçons pour fixer la chlorophylle. Coupez les olives noires en petits dés et faites de même avec les tomates mondées. Coupez également quelques queues d'asperges en dés. Assaisonnez de fleur de sel, de poivre du moulin et d'un trait d'huile d'olive.

Au moment du service, répartir la garniture sur les panna cotta et décorez avec les pointes d'asperges.

