

Panna cotta

Panna cotta foie gras et son sablé aux éclats de fèves de cacao



7h55 **40 min** **15 min** **7h** **539**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la panna cotta au foie gras

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- 2 Verser le lait et la crème dans une casserole. Porter à ébullition puis sortir du feu.
- 3 Dans un haut récipient à bec verseur, mettre le foie gras en morceaux et le mélange de crème et de lait.
- 4 Essorer la gélatine, l'ajouter à la crème avec un peu de poivre de Sichuan.
- 5 Mixer le tout par à coups à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 6 Quand le mélange devient homogène, verser dans des verrines et réserver au frais pendant 6h.
- 7 Utiliser des moules en silicone mouillés à l'eau si on souhaite démouler les panna cotta.

Étape 2

Préparation du sablé

- 1 Faire fondre le chocolat dans un cul de poule posé sur un bain-marie. Remuer à l'aide d'une maryse. Une fois le chocolat bien fondu, retirer le cul de poule du bain

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la panna cotta foie au gras

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
120 g **Foie gras mi-cuit**
10 cl **Lait entier**
4 g **Feuille de gélatine**
1 pincée(s) **Poivre de Sichuan**

Ingrédients pour le sablé cacao

55 g **Sucre semoule**
55 g **Noisette(s) en poudre**
45 g **Farine**
40 g **Beurre**
25 g **Chocolat noir**
15 g **Cacao en poudre**
1 c. à soupe **Grué de cacao**
1 g **Fleur de sel**

marie.

- 2 Dans le bol d'un batteur muni de la feuille, mettre le beurre pommade en dés, le sucre et la poudre de noisette. Mélanger doucement jusqu'à obtenir un sablage.
- 3 Stopper le batteur. Ajouter la farine et le cacao en poudre en les tamisant au dessus du bol.
- 4 Mélanger au batteur. Puis ajouter le chocolat fondu, le grué de cacao et la fleur de sel concassée.
- 5 Remettre le batteur en route une dernière fois pour obtenir un sablage épais.
- 6 Verser la pâte sur le plan de travail, former une boule en appuyant bien avec les mains. Filmer et réserver au réfrigérateur pendant 1h.

Ingrédients pour le dressage

1 c. à café **Grué de cacao**
1 **Poivre de Sichuan**
1 **Fleur de sel**

Étape 3

Cuisson du sablé

- 1 Préchauffer le four à 180°(Th.6). Sortir la pâte du réfrigérateur et retirer le film.
- 2 Fariner le plan de travail et le rouleau. Couper éventuellement la pâte en deux pour l'étaler plus facilement.
- 3 Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur quatre centimètres d'épaisseur.
- 4 Tasser les bords de la pâte pendant et après l'opération pour qu'elle ne s'effrite pas.
- 5 Parer les bords avec un couteau pour obtenir un carré régulier, puis tailler des rectangles les plus identiques possible.
- 6 Retourner une plaque de four et mettre du papier sulfurisé dessus. A l'aide d'une spatule ou de la lame d'un couteau, déposer délicatement les sablés.
- 7 Recouvrir de papier sulfurisé et d'une grille de four, enfourner pendant 15 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les sablés du four. Retirer la grille et le papier sulfurisé du dessus.
- 2 Sortir les panna cotta du réfrigérateur, les déposer sur l'assiette de dressage.
- 3 Décorer les panna cotta avec du grué de cacao, saupoudrer de fleur de sel et de grains de poivre de Sichuan.
- 4 Déposer délicatement un sablé en travers des verrines, à l'aide d'une spatule ou de la lame d'un couteau.