

Apéritifs et entrées

Panna cotta au foie gras



6h20 **15 min** **5 min** **6h** **318**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la panna cotta

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

Étape 1

Préparation des Panna cotta

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans un bol rempli d'eau froide.
- 2 Verser le lait et la crème dans une casserole. Porter à ébullition.
- 3 Dans un haut récipient à bec verseur, mettre le foie gras coupé en morceaux, ajouter 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, le verser dans des verrines et réserver au réfrigérateur pendant 6h.
- 7 Pour pouvoir démouler facilement les panna cotta, utiliser des moules en silicone mouillés à l'eau.