

PANACOTTA LEGERE AU SAUMON



Pour 6 verrines :

75 g de saumon fumé
200 g de crème liquide légère
200 g de lait écrémé
60 g d'œufs de saumon
2 feuilles de gélatines (vous trouvez la gélatine en magasin bio)

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Découpez le saumon en dés

Portez le lait et la crème à ébullition **5 mn 100° Vit 1**

Ajouter les dés de saumon et laissez infuser 10 mn

Filtrez ensuite la crème et réservez les dés de saumon

Ajoutez les feuilles de gélatine à la crème laissez fondre **5mn 50° vit 1.**

Versez la panacotta dans les verrines

Réservez 4 h au frais avant de servir.

Au moment de servir,

Décorez les verrines avec les œufs de saumon.

Vous pouvez utiliser les dés de saumon pour faire des petites tartelettes pour l'apéritif

Ajoutez simplement :

De la crème fraîche, de l'aneth.

Garnissez vos tartelettes

Cuisez au four 20 mn.

Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez Votre Conseiller Expert... 06-72-91-04-43

