

## PANNA COTTA AU MAÏS ET AU CHORIZO GRILLE



**Facile**

**Préparation: 10 mn (5+5)**

**Cuisson: 10 mn (5+5)**

### **Pour 10 verrines:**

1 boîte de maïs (285 g)

1 échalote

1 feuille de gélatine réhydratée

1 noisette de beurre

¼ l de bouillon de légumes (ou ¼ de l reconstitué avec ½ cube)

1 pincée de piment d'Espelette

1 càs de ricotta

Quelques càs de chorizo doux

Faire fondre l'échalote émincée sans coloration dans une casserole. Egoutter le maïs avant de l'ajouter à l'échalote fondue avec le bouillon et le piment d'Espelette, porter à ébullition et laisser bouillonner pendant quelques minutes. Couper le feu et ajouter la gélatine, bien remuer pour qu'elle soit complètement dissoute avant d'incorporer la ricotta et de passer le tout au blender jusqu'à l'obtention d'un crème très fine ayant la consistance d'une pâte à crêpe un peu épaisse. Vérifier l'assaisonnement mais ne pas saler pour garder le goût du maïs. Tamiser si nécessaire avant de verser encore tiède dans les verrines.

Emincer le chorizo très finement et le faire revenir à feu assés doux à la poêle pour qu'il croustille un peu. Le laisser refroidir sur un papier absorbant et, quand il est froid, déposer une càc de chorizo grillé sur le dessus des panna cotta.