

VERRINES DE PANNA COTTA AU SAUMON FUME-GRAVLAX



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 3 mn

Attente: 10 mn à infuser et au minimum 2 heures de réfrigération

Pour 10 petites verrines

125 ml de crème fleurette

60 ml de lait

1 dizaine de graines de coriandre

1 feuille de gélatine réhydratée

2 tranches de saumon fumé pas trop grandes

Sel et poivre

Herbe fine... (aneth inconnue chez moi en ce moment ou ciboulette ciselée)

Dans une casserole, mettre le lait et la crème à bouillir. Dès l'ébullition atteinte, couper le feu et y introduire les 10 graines de coriandre écrasées avec une lame de couteau. Laisser infuser 10 minutes puis filtrer avant de réchauffer quelques secondes pour pouvoir faire fondre la feuille de gélatine. Mixer la crème avec le saumon fumé jusqu'à une consistance lisse. Vérifier l'assaisonnement, verser dans les verrines et faire prendre au froid.

Décorer avec un pluche d'aneth ou quelques morceaux de ciboulette ciselée ainsi qu'avec de fine lanières de saumon réservées au départ.

Remettre au froid avant de déguster.