

PANNA COTTA AU ROQUEFORT, COMPOTÉE DE FIGUES AU PORTO ET TUILE SÈCHEE
REDUCTION DE PORTO ET BALSAMIQUE



Facile Préparation: 20 mnCuisson: environ 40 mn (35 + 2)

Pour 6 cercles de 6,5 cm de diamètre:

Pour la panna cotta:

180 g de Roquefort
35 cl de crème fleurette + 15 cl de lait
5 feuilles de gélatine réhydratées + sel et poivre

Pour la compotée de figues:

650 de figues fraîches + 3 figues sèches
2 ou 3 càs de Porto

Pour les tuiles sèches:

3 figues fraîches + Un peu de sucre glace

Pour le socle (facultatif):

6 ou 7 biscuits (pour moi des Figolu) + 15 g de beurre fondu

Pour la sauce Porto-balsamique:

10 cl de Porto + 1 càs de vinaigre balsamique
Une pincée de sucre

La compotée de figues:

A faire plusieurs heures avant, voire la veille.

Couper les figues sèches en petits dés. Laver les figues fraîches et couper un petit morceau de la queue avant les détailler en 7 ou 8 quartiers.

Dans une casserole, chauffer le Porto, ajouter les 2 sortes de figues et laisser compoter doucement pendant 30 minutes ou un peu plus. On doit obtenir une sorte de marmelade épaisse. Laisser refroidir et réserver.

La panacotta de roquefort :

Faire chauffer la crème fleurette et le lait avec le Roquefort coupé en plusieurs morceaux jusqu'à ce qu'il soit presque totalement fondu.

Egoutter la gélatine et la mettre à dissoudre dans la crème de Roquefort chaude, bien remuer, verser dans un récipient froid pour accélérer le refroidissement et réserver.

Le fond (facultatif):

Couper les biscuits en très petits morceaux (l'intérieur est un peu difficile à mixer) et les mixer assez longuement en plusieurs fois pour avoir un appareil le plus homogène et le plus fin possible. Faire fondre le beurre au micro-ondes et le mélanger aux biscuits.

La réduction de Porto au vinaigre balsamique:



Dans une casserole, porter le Porto à ébullition avec la pincée de sucre, laisser réduire de moitié. Ajouter le balsamique, cuire une minute, enlever du feu et laisser refroidir. L'épaississement se fera pendant ce refroidissement.

Les "tuiles" de figues: (à faire à l'avance et à conserver dans une boîte métallique à l'abri de l'humidité en séparant les couches par du film alimentaire).

Préchauffer le four à 90°. A l'aide d'un couteau fin, dans le sens vertical, tailler dans les figues des tranches d'environ 3 mm d'épaisseur. Les poser à plat sur une plaque et les saupoudrer d'un peu de sucre glace. Glisser dans le four et laisser cuire environ 2 heures en les retournant à mi-cuisson.

Finition :

Chemiser des cercles à mousse ou des emporte-pièce avec du rhodoïd (ou du papier sulfurisé, ou de l'aluminium), tapisser le fond le plus régulièrement possible avec le mélange biscuit+ beurre, égaliser avec le dos d'une cuillère ou avec la pulpe du pouce.

Réserver 15 minutes au frigo puis recouvrir avec un peu de compotée de figues. Réserver 15 minutes au froid.

Verser la panna cotta sur la compotée de figues et mettre au réfrigérateur au moins 4 heures.

Pendant la cuisson des figues, réaliser la réduction Porto-balsamique.

Dressage:

Au centre de l'assiette, démouler délicatement les panna cotta, les décorer avec des tuiles de figues séchées et quelques gouttes de réduction de Porto au balsamique autour.