

PANA COTTA AU POIVRON ET SAINT JACQUES

1 poivron rouge

10 cl de lait

10 cl de crème liquide

2 feuilles de gélatine

6 à 8 Noix de saint Jacques selon la taille

Sel

Poivre



Mettre le poivron au four une quinzaine de minutes, puis l'enfermer dans un sac à congélation et attendre encore
15 minutes.

Ramollir la gélatine dans un peu d'eau tiède.

Eplucher le poivron et l'émincer, puis le faire revenir dans un filet d'huile d'olive quelques minutes.

Ajouter le lait et la crème, saler et poivrer, laisser cuire 15 minutes. Mixer finement au blender, ajouter la gélatine, et
mixer à nouveau.

Mettre dans des verres, et laisser prendre au moins 3 heures au frais.

Au dernier moment, saler et poivrer vos Saint Jacques puis les poêler deux minutes d'un côté dans un peu de beurre.

Saler et poivrer l'autre face, retourner et cuire à nouveau deux minutes. Servir aussitôt.



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>

