

PANA COTTA AU POIVRON A L'AGAR AGAR ET NOIX DE SAINT JACQUES

Pour 4 personnes

2 petits poivrons rouges

20 cl de lait

20 cl de crème liquide allégée

Sel et poivre

2 cuillères à café d'agar agar



Passer les poivrons au four une trentaine de minutes afin de les rendre plus faciles à éplucher.

A la sortie, si la peau n'est pas décollée de la chair, les enfermer dans un sac congélation le temps qu'ils refroidissent.

Les peler et les épépiner, puis les couper en lamelles.

Les mettre dans une poêle avec la crème liquide et 15 cl de lait. Saler et poivrer, cuire une dizaine de minutes.

Verser le tout dans un blender et mixer longuement.

Dans une toute petite casserole, diluer l'agar agar dans le reste de lait (soit 5 cl) froid. Porter à ébullition, maintenir maxi deux minutes en remuant sans arrêt. Le mélange doit prendre la consistance d'une crème épaisse (comme un roux).

Verser progressivement le poivron mixé sur l'agar agar en fouettant pour éviter les grumeaux.

Quand tout est mélangé, verser dans des verrines ou des empreintes silicones, puis laisser figer (ne pas mettre au froid tout de suite, l'agar agar ne supporte pas les variations de températures brutales).

Quand la pana cotta est figée et froide, la réfrigérer.

Démouler (si besoin) au moment de servir.

Faire revenir les noix de Saint Jacques 2 minutes maxi par face (à adapter selon la taille des noix, et selon votre goût), salées et poivrées de chaque côté, les servir de suite bien chaudes avec la pana cotta froide.



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