



Panna Cotta de Foie gras

Equilibrée

INGRÉDIENTS

- 2 feuilles de gélatine
- 100 g de foie gras d'oie en bloc
- 100 cl de crème liquide
- 200 cl de lait
- Piment d'Espelette
- Sel
- Poivre

MATÉRIEL

- Mixeur
- Fouet
- Verrine

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 1 personne

Protéines	Lipides	Glucides	Kcal
4,5	22,2	3,5	232

RECETTE – FACILE - 4 PERSONNES

- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes
- Faites chauffer la crème et le lait
- Couper le foie gras en petit morceaux puis l'ajouter dans la casserole
- Assaisonner avec du sel et du poivre
- Mixer le tout
- Remettre sur le feu doucement
- Essorée entre vos doigts la gélatine réhydratée, puis l'ajouter dans la casserole
- Verser dans des verrines inclinées
- Saupoudrer de piment d'Espelette
- Server la verrine avec du pain d'épice tranché en guise de mouillettes

