



Panna Cotta de Foie gras

Texture modifiée

INGRÉDIENTS

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

MATÉRIEL

- Mixeur
- Fouet
- Verrine

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 1 personne

Protéines	Lipides	Glucides	Kcal
3,8	30,5	3,6	304

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
- 