

Panna Cotta feta et poivron rouge

Recette
enrichie

Valeurs nutritionnelles pour 1 part

Protéines	Lipides	Glucides	Kcal
9	49	7	291

Temps global pour cette recette : 3h

Ingrédients pour 4 panna cotta :

- 2 feuilles de gélatine alimentaire et un récipient d'eau froide
- 200 g de crème épaisse
- 200 g de lait
- 150 g de feta
- 20 g d'huile d'olive
- feuilles de basilic frais
- 1 poivron rouge
- Sel / poivre / ail

- Mettre la gélatine dans l'eau
- Découper en morceau la feta
- Faire chauffer le lait et la crème, faire fondre la feta dedans
- Une fois bien fondu, laisser tiédir, assaisonner puis mixer
- Mettre au frais dans les récipients (environ 2h)
- Epépiner le poivron, le couper en 2
- Le mettre 15 min au grill à 200°C
- Retirer la peau, le mixer avec l'huile d'olive et feuilles de basilic
- Versez le coulis de poivron dans votre verrine par-dessus votre crème à la feta

Votre panna cotta feta poivron est prête, bonne dégustation !



Matériel :

Plaque de cuisson, papier sulfurisé,
Mixer, 4 verrines, 1 petit plat

Sarah MAGNOLON
Diététicienne

