

Panna cotta roquefort & fraise Label Rouge, basilic

4 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

Panna cotta au roquefort
•80g de roquefort
•20 cl de crème liquide
•1 & ½ feuille de gélatine

Gelée de fraises Label Rouge
•600g de fraises Gariguette Label Rouge

•3 c à s de sucre
•10 cl d’eau
•1 & ½ feuille de gélatine
•3 belles feuilles de basilic

Préparation :

Étape 1 – Panna cotta au roquefort
Faites ramollir la gélatine dans un bol d’eau froide. Faites chauffer la crème avec le roquefort. Lorsque tout est bien chaud (attention, cela ne doit pas bouillir), ajoutez la gélatine essorée. Versez dans des verres en passant la préparation au chinois. Réservez au réfrigérateur jusqu’à ce que le mélange soit bien pris (environ 3 heures).

Étape 2 – Gelée de fraise
Faites cuire les fraises avec l’eau et le sucre pendant 10 minutes. Pendant ce temps, faites ramollir la gélatine dans un bol d’eau froide. Passez finement le contenu de la casserole au chinois. Prélevez 20 cl de jus et faites le chauffer (attention, il ne doit pas bouillir) avec le basilic finement haché. Ajoutez la gélatine essorée, mélangez bien jusqu’à ce qu’elle soit totalement incorporée. Versez sur vos panna cotta au roquefort en passant la préparation au chinois. Réservez de nouveau au réfrigérateur pendant 3h.

Conseil(s) : Vous pouvez préparer votre panna cotta la veille et la réserver au réfrigérateur. min