

PANNA COTTA, CŒUR DE FILET DE SAUMON ET SES PETITS LÉGUMES

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 25 cl de lait
- 25 cl de crème entière
- 150 g de ricotta
- 3 feuilles de gélatine
- 1 betterave jaune
- 1 betterave rouge
- 1 betterave chioggia
- 1 fenouil
- 1 concombre
- 1 carotte
- 1 cœur de filet de saumon
- Fleurs comestibles
- Jeunes pousses
- Vinaigre balsamique
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Fleur de sel

Préparation:

Faire tremper 3 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème et la ricotta. Saler et poivrer une fois la ricotta dissoute. Ajouter les 3 feuilles de gélatine préalablement essorées. Bien mélanger.

Verser ce mélange dans le fond de quatre assiettes et laisser prendre 4 heures au frigo.

Découper les légumes à l'aide d'une mandoline.

Couper le cœur de filet de saumon en fines tranches et le rouler afin de lui donner l'apparence d'une fleur.

Sortir les assiettes de panna cotta du frigo et décorer avec le saumon, les légumes et quelques fleurs comestibles.

Terminer en disposant quelques gouttes de vinaigre balsamique, de l'huile d'olive et de la fleur de sel.

