

Panna cotta d'asperges

Cuisine A-Z

Pour 4 personnes :

- 150 g d'asperges cuites + 4 pointes pour le dressage
- 30 g de parmesan
- 25 cl de lait entier
- 25 cl de crème liquide entière
- 2 g d'Agar agar
- Sel, poivre
- Herbes fraîches (persil, ciboulette, coriandre, basilic, aneth...)
- Salade (mâche...)
- Vinaigre balsamique
- Huile de colza



Dans un mixeur, placez les asperges, le lait, la crème, le parmesan et le sel. Mixez le tout jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Dans une casserole, versez la crème d'asperges obtenue et ajoutez l'agar-agar. Mélangez bien le tout et portez à ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer.

Laissez refroidir 1/4 d'heure, puis versez la préparation dans les verrines et réservez au frais pendant au moins 2 heures.

Au moment de servir, ciseler les herbes et la salade. Assaisonner de vinaigrette, et répartir dans les verrines.

Terminer en positionnant une pointe d'asperge dans chaque verrine.