

Panna cotta au parmesan et aux morilles

Préparation 30 mn

Cuisson 15 mn

Réfrigération 3 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de morilles fraîches (j'ai utilisé des séchées)

10 cl de lait

10 cl de crème liquide

2 feuilles de gélatine

1 oignon

1 échalote

50 g de parmesan fraîchement râpé + 1 c à s

70 g de pistaches décortiquées

1 bouquet de basilic

3 c à s d'huile d'olive

1 c à c de vinaigre balsamique

Sel et poivre blanc

Au moins 4 h à l'avance peler et émincer finement l'oignon.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole faire bouillir le lait avec la crème, les 50 g de parmesan, l'oignon et le vinaigre balsamique. Hors du feu couvrir et faire infuser 10 mn, puis ajouter la gélatine égouttée et pressée dans les mains pour retirer l'eau. Mélanger pour la dissoudre puis mixer l'ensemble au mixer plongeant. Filtrer, poivrer, et saler un peu mais pas trop à cause du parmesan, et verser la préparation dans 4 ramequins. Laisser refroidir au moins 3 h au frigo.

Préparation du pesto : mixer ensemble et par à-coups le basilic effeuillé, les pistaches, le reste de parmesan et 2 c à s d'huile d'olive.

Faire réhydrater les morilles si vous en prenez des séchées en les laissant 30 mn dans de l'eau tiède, bien les rincer et les égoutter.

Peler et émincer l'échalote et la faire fondre dans le reste d'huile dans une poêle, puis ajouter les morilles et les faire sauter quelques minutes. Si vous prenez des fraîches, 10–15 mn sont indispensables, sinon la morille peut être toxique (voir explications plus bas).

Assaisonner.

Pour le service sortir les ramequins du frigo et répartir dessus le pesto de pistaches et la poêlée de morilles. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un graves blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>