

Panna Cotta Mozzarella



Pour
4 personnes



Préparation
35 minutes



Cuisson
15 minutes

Ingédients

Mozzarella 40% MG Maestrella	120 g
Crème liquide	200 g
Huile d'olive	5 cuillères à soupe
Gélatine	3 g
Tomates	2
Concombre	1/2
Jambon cru	4 tranches
Feuilles de basilic	8
Tabasco	quelques gouttes
Jus de tomates	
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Effeuille le basilic.
- Tremper les feuilles de gélatines dans de l'eau froide puis égoutter.
- Chauffer la crème liquide. Incorporez la Mozzarella 40% MG Maestrella et le basilic à la crème liquide et mixer le tout. Ajouter les feuilles de gélatine à la préparation et assaisonner.
- Verser la préparation dans 4 verrines et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Trancher le concombre. Monder puis ébouillanter les tomates avant de les peler.
- Verser les tomates et le concombre dans un saladier. Ajouter le jus de tomate, le vinaigre, l'huile d'olive, quelques gouttes de tabasco et assaisonner avant de mixer le tout.
- Déposer les tranches de jambon cru sur une feuille de papier cuisson et les recouvrir d'une autre feuille. Enfourner 8 minutes à 200°C.
- Dresser le coulis de tomates et de concombre dans chaque verrine et puis dresser les tranches de jambon cru.
- Dresser avec une feuille de basilic avant de servir.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Râpé