

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



5 MIN



4 P.



CRÉMANT BRUT

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

PANA COTTA AUX CERISES CONFITES ET À L'ESTRAGON

Ingrédients

- 200g de cerises dénoyautées
- 1 botte d'estragon
- 100g de sucre
- 500g de crème liquide
- 150g de lait
- 1g d'agar agar

Cerises confites

- Chauffer 1 l d'eau avec les 100 g de sucre. A la première ébullition déposer la botte d'estragon tout en conservant quelques feuilles pour le décor.
- A la seconde ébullition, incorporer les cerises, retirer du feu, filmer la casserole et laisser refroidir.
- Réserver les cerises confites dans une boîte hermétique au frais.

Panna cotta

- Chauffer 500 g de crème. A la première ébullition ajouter l'agar agar, laisser bouillir 2 à 3 minutes tout en fouettant.
- Dans un blender mettre le lait et quelques cerises confites à l'estragon et mixer. Passer dans une passoire pour enlever les morceaux de cerises. Ajouter cette préparation à la crème et couler en verrines et mettre au frais pendant un minimum d'une heure jusqu'à la prise de la panna cotta.
- Servir en ajoutant des cerises confites à l'estragon sur la panna cotta et finir avec une feuille d'estragon.