

Panna cotta roquefort, miroir groseilles-poivron rouge

Proportions pour 4 verrines apéritives

Préparation : 25 mn

Repos : 1h

Cuisson : 10mn

Ingrédients :

1/2 poivron rouge

100 gr de roquefort (80 gr + 20 gr décor)

3 gr de gélatine en feuilles (1 feuille + 1/2 de 2 gr)

20 cl de lait

15 cl de crème liquide

50 gr de mascarpone

3 càs de gelée de groseilles

Sel

Ciboulette

La panna cotta

Ramollissez la gélatine à l'eau froide

Pendant ce temps, portez à ébullition, la crème le lait, la mascarpone et 80 gr de roquefort

Délayez avec un fouet à main pour bien incorporer le roquefort

Hors du feu, incorporez la gélatine bien essorée

Répartissez dans les verrines

Laissez prendre au réfrigérateur environ 40 à 60 mn

Le miroir groseilles-poivron

Epluchez, épépinez, puis émincez le poivron

Ebouillantez le 5 mn, égouttez le

Mixez le avec 2 càs d'eau de cuisson, la gelée de groseilles, une pincée de sel

Répartissez sur la panna cotta...attention il faut qu'elle soit prise, sinon le jus se mélange à la préparation

Remettre au frais encore 20 mn

Rincez la ciboulette, ciselez-la

Décorez les verrines de miettes de roquefort et de ciboulette

Dégustez bien frais