

Duo de verrines apéro: panna cotta d'asperge au gingembre

Pour 4 verrines

Panna cotta

300g de pieds d'asperges

200ml de crème liquide légère

3 feuilles de gélatine

½ cuil à café de gingembre en poudre

Topping feta/basilic

100g de feta

6 feuilles de basilic

1 pincée de fleur de sel (facultatif)

1 filet d'huile d'olive

Topping Cacahuètes

30g de cacahuètes concassées

30g de farine

30g de parmesan râpé

30g de beurre mou

La panna cotta aux asperges : Faites tremper les feuilles de gélatines dans de l'eau froide.

Lavez et coupez les pieds d'asperges en petits morceaux puis faites les cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient bien tendre (ça m'a pris 30 minutes). Egouttez-les puis

mixez-les finement avec la crème. Filtrez pour éliminer les fibres (pressez-bien pour récupérer les plus de crème possible).

Reversez la crème aux asperges dans une casserole et remettez un peu à chauffer, incorporez la gélatine, mélangez et quand elle est bien dissoute versez la crème dans 4 verrines. Réservez au frais pendant au moins 3 heures.

Topping feta : Lavez et ciselez les feuilles de basilic. Émiettez la feta dans un bol, ajoutez la fleur de sel et les feuilles de basilic, quelques gouttes d'huiles d'olive et mélangez.

Répartissez ce topping sur les panna cotta et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Topping Cacahuètes : Concassez les cacahuètes grossièrement.

Dans un bol mélangez la farine, le parmesan, les cacahuètes concassées et le beurre mou, mélangez à la main pour obtenir une texture granuleuse, étalez cette pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 200°C pendant 6 à 8 minutes.

Laissez refroidir ce crumble avant de le répartir sur les panna cotta et réservez jusqu'au moment de servir.

Alors vous avez choisi ???