***Panna cotta aux marrons à l'huile de truffe***

***Pour 4 personnes***

45g de marrons cuits en conserve

200g de crème liquide

 1cuil à café bombée de parmesan en poudre

 2cuil à café d'huile de truffe

1 feuille de gélatine

sel

1 poignée de cerneaux de noix

4 marrons cuits

1 figue sèche

2 petits brins de romarins séché ou frais.

1 tour de moulin à poivre

1 tranche de jambon cru

Panna cotta: Plongez la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

Versez la crème dans une casserole avec les marrons, le parmesan et l'huile d'olive aux truffes, portez la crème à ébullition et mixez le mélange le plus finement possible. Incorporez la feuille de gélatine, mélangez bien et répartissez la crème dans 4 verrines apéritives. Laissez refroidir avant de réserver les verrines au frigo pendant au moins 2 heures pour que la panna cotta prenne.

Le topping: Concassez les cerneaux de noix, coupez les figues et les marrons en petits morceaux. Mélangez le tout ajoutez un peu de poivre et 1 cuil à café d'huile d'olive à la truffe et faites revenir quelques instants à la poêle. Laissez refroidir.

Détaillez la tranche de jambon cru en petites lamelles et faites les cuire à la poêle le temps qu'elles deviennent croustillantes.

Juste avant de servir vos panna cotta ajoutez-leur le topping et un petit brin de romarin.