

INGRÉDIENTS

Entrée

- 250 g de crème 35%
- 100 g de gruyère râpé
- 1,5 feuille de gélatine
- 100 g de morilles fraîches ou déjà trempées
- 1 échalote
- Pâte feuilletée
- Huile
- Sel et poivre
- Vin blanc
- Persil
- Fleurs de moutarde
- Pousses à choix
- Sirop d'érable

PANNA COTTA AUX MORILLES ET GRUYÈRE AOP

avec la cheffe Marie Robert

PRÉPARATION

PANNA COTTA

01. Porte la crème à ébullition.
02. Pendant que la crème chauffe, laisser tremper la gélatine dans de l'eau froide.
03. Ajouter le gruyère râpé dans la crème et laisser fondre en remuant puis retirer du feu et ajouter la gélatine.
04. Passer la masse dans un chinois.
05. Remplir les moules en silicone en forme de donuts (ou autre selon votre envie).
06. Réserver 4 à 5 heures au congélateur.

MORILLES

07. Émincer les échalotes et faire revenir dans une poêle avec de l'huile bien chaude.
08. Ajouter les morilles (bien cuire).
09. Assaisonner de sel et de poivre.
10. Déglacer au vin blanc.
11. Ajouter le persil ciselé.



TAPENADE DE MORILLES

12. Mixer très finement les morilles cuites jusqu'à obtenir un gel.

PÂTE FEUILLETÉE

13. Placer la pâte feuilletée entre deux plaques de cuisson.
14. Enfourner 15 minutes à 180°C.
15. Découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.

DRESSAGE

01. Démouler la panna cotta.
02. Placer un rond de pâte feuilletée au centre de l'assiette.
03. Déposer la panna cotta par dessus.
04. Agrémenter les morilles et de tapenade.
05. Décorer avec des fleurs de moutardes et des pousses à choix.
06. Ajouter quelques gouttes de sirop d'érables.