

Panna cotta au saumon

PRÉPARATION : 15 MINUTES • CUISSON : 10 MINUTES
RÉFRIGÉRATION : 2 HEURES • POUR 8 PERSONNES



INGRÉDIENTS

- 400 g de chou-fleur
- 20 cl de crème* fleurette
- 3 g d'agar agar
- 200 g de saumon fumé
- 50 g d'œufs de truite
- quelques verdures de fenouil
- quelques baies roses
- sel et poivre

*peut contenir des allergènes

PRÉPARATION

1. Détacher puis laver les fleurettes de chou-fleur.
2. Les faire cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3. Les mixer finement avec 20 cl d'eau de cuisson, 150 g de saumon fumé et la crème fleurette.
4. Verser cette préparation dans une casserole puis ajouter l'agar agar et porter à frémissement pendant 1 minute.
5. Rectifier l'assaisonnement puis répartir la panna cotta dans des verrines.
6. Placer au réfrigérateur au moins 2 heures.
7. Au moment de servir, détailler le reste du saumon fumé en lamelles et les déposer sur les panna cotta.
8. Ajouter quelques œufs de truite, des brins de fenouil, quelques baies roses...
9. Déguster avec des toasts de pain de seigle finement tranché.

FENOUIL SARGÉ-LES-LE-MANS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
Accueil : 02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
Accueil : 02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Léprince-Ringuet
Accueil : 02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
Accueil : 02 85 29 15 80