

Pannacotta au parmesan et aux morilles

Pour 6 personnes
30 minutes de préparation et 15 minutes de cuisson

Ingrédients

300 g de morilles fraîches
10 cl de lait
20cl de crème fraîche
2 feuilles de gélatine
1 échalote
75 g de parmesan fraîchement râpé
70 g de pignons de pin
1 bouquet de basilic
3 c à s d'huile d'olive
1 c à c de vinaigre balsamique
Sel et poivre



Préparation de la panacotta:

Peler et émincer finement l'oignon.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole faire bouillir le lait avec la crème, les 60g de parmesan, l'oignon et le vinaigre balsamique. Hors du feu couvrir et faire infuser 10 mn, puis ajouter la gélatine égouttée et pressée dans les mains pour retirer l'eau. Mélanger pour la dissoudre puis mixer l'ensemble au mixer plongeant. Filtrer, poivrer, et saler. Verser la préparation dans des 6 petites verrines. Laisser refroidir au moins 3 h au frigo.

Préparation du pesto :

Mixer ensemble et par à-coups le basilic effeuillé, les pignons de pin, le reste de parmesan et 2 c à s d'huile d'olive.

Faire réhydrater les morilles si vous en prenez des séchées en les laissant 30 mn dans de l'eau tiède, bien les rincer et les égoutter.

ma cuisine 2.0

Verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive puis ajouter les morilles et les faire sauter quelques minutes. Si vous prenez des fraîches, 10-15 mn sont indispensables, sinon la morille peut être toxique. Saler, poivrer.

Pour le service :

Pour le service sortir les pannacotta du frigo et répartir dessus le pesto de pistaches et la poêlée de morilles. Servir aussitôt.

Conseils:

Verser Cette recette est issue d'un cuisine et vin de France, notamment la quantité de crème. J'ai également remplacé les pistaches par des pignons de pain pour réaliser un véritable pesto.