

Panna cotta de tomate, pesto et espuma de chèvre en verrine

Ingrédients pour 4 verrines

Panna cotta :

150 g de tomates soit rouges soit jaunes
5 g de gingembre
10 cl de crème fluide
Fleur de sel
Poivre
4 g de gélatine

Pesto pour 8 verrines :

20 feuilles de basilic
100 g de pousses d'épinard
50 g de pignons
50 g de parmesan
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Espuma pour 8 verrines :

100 g de chèvre frais
20 cl de crème fraîche
Piment d'espelette
Sel

Préparation des panna cotta :

Peler et épépiner les tomates, les mixer avec le sel, le poivre, le gingembre, réserver.
Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Faire chauffer la crème, ajouter la gélatine, bien la mélanger.
Ajouter la crème à l'appareil à la tomate, chinoiser. Verser dans les verrines et réserver au frais 2 heures.

Préparation du pesto :

Mixer les feuilles de basilic avec les pousses d'épinard, les pignons, le parmesan, la gousse d'ail écrasée et l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement. Disposer sur la panna cotta.

Préparation de l'espuma :

Mélanger le fromage de chèvre et la crème, chinoiser, ajouter le piment d'espelette, rectifier l'assaisonnement.
Mettre dans le syphon whip. Gazer. Réserver au frais 2 heures .
Disposer sur la verrine au moment de servir.

<http://deliceyes.over-blog.org>