

Panna Cotta d'asperges vertes

Ingrédients

pour 4 personnes

- 250 gr asperges vertes
- 3 dl crème
- 4 cs Parmesan râpé
- 1 cc d'agar-agar (gélifiant)
- 4 tr de lard pas trop gras (bacon)
- sel, poivre

Mise en place et recette (est. 30')

Parer les asperges et les cuire 10' dans de l'eau salée (vérifier avec pointe couteau)

Réserver les pointes (1 par personne)

Mixer le restant des asperges avec la crème, et l'Agar hagard.



Verser dans une casserole les asperges mixées et chauffer légèrement (intégrer l'agar-agar et laisser frémir 3 bonnes minutes tout en remuant au fouet, nécessaire pour la prise de l'agar-agar)

Ajouter le parmesan, assaisonner, bien mélanger et transférer dans les verrines

Laisser prendre au frigo durant 1 heure (30-60 min.)

Avant de servir, griller le lard et le couper avant de le répartir sur la verrines.
(frir le lard et les égoutter sur du papier ménage. Réserver)



Ajouter (planter) la pointe d'asperge et servir

