

Panna cotta au panais et piment d'Espelette, crumble au vieux cheddar et fromage de chèvre

Recette pour 12 Tapas



Description

Une panna cotta aux saveurs de panais et piment d'Espelette, recouverte d'un crumble croquant et moelleux au vieux cheddar et au chèvre.

L'astuce du chef

Il est préférable de laisser le crumble sécher sur une plaque toute une nuit avant de le cuire, le résultat sera beaucoup mieux. Surtout sur la forme des mottons, et la cuisson sera moins longue aussi.

Ingrédients

Panna cotta au panais

- 400 Ml Lait
- 250 Gr Panais
- 5 Feuille(s) Gélatine
- 150 Ml Yogourt grec nature 0%
- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 3 Pincée(s) Piment d'espelette
- Sel et poivre

Crumble de cheddar et chèvre

- 35 Gr Fromage vieux cheddar
- 70 Gr Chèvre sec
- 100 Gr Farine
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 1 Pincée(s) Sel
- 25 Gr Beurre
- 8 Brin(s) Ciboulette
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Épluchez les panais et coupez-les en rondelles.

Plongez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Râpez le fromage cheddar et émiettez grossièrement le fromage de chèvre sec.

Coupez le beurre en petits cubes, gardez-le au frigo.

Tamisez la farine.

Ciselez la ciboulette.

Panna cotta au panais

Cuire les rondelles de panais dans le lait bouillant, à partir de l'ébullition, compter environ 7 minutes de cuisson.

Passez le lait et les panais au blender, Prélevez 500 ml de purée de panais et ajoutez-y la gélatine réhydratée, mélangez bien puis laissez au réfrigérateur 5 minutes. Ajoutez le yogourt et mélangez à nouveau, puis ensuite la crème préalablement montée et remplissez vos ramequins noir en terre cuite.

Crumble de fromage

Dans un bol de batteur (idéalement), versez la farine, le sel, le poivre, le fromage Cheddar râpé, le fromage de chèvre et le beurre en cubes froid. Malaxez l'ensemble avec la main du batteur, 2-3 minutes, vous allez être au stade du sablage. Continuez de mélanger tout en surveillant le mix continuellement.

Une fois arrivé(e) à une formation de mottons de pâte, vous pouvez arrêter le mélange. Versez le crumble sur une plaque de cuisson, enfournez-le trois fois de suite pendant 5-6 minutes. À chaque fois, prenez le temps de le mélanger avant de le remettre au four.

Laissez-le refroidir avant de vous en servir.

Finitions et montage

Il ne vous reste plus qu'à déposer le crumble sur la panna cotta de panais. Finalisez en déposant de la ciboulette ciselée.

Bon appétit!