

... JUSQU'AU DINER

RECETTE du JEUDI 9 avril

Panna cotas de petit pois et brebis frais

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de petits pois frais ou surgelés (pois net écosés)
120 g de fromage de brebis frais
Feuilles de menthe fraîche
300 ml lait avoine ou soja
1 cuillère à café d'agar-agar



PRÉPARATION :

(cuisson 10 mn / repos 3 h)

- Cuire les petits pois pendant 10 mn jusqu'à ce qu'ils soient tendres
- Mixer avec le fromage et la menthe. Saler légèrement
- Verser le lait dans une casserole et ajouter l'agar-agar en pluie. Porter à frémissements et laisser frémir 15 secondes
- Mixer avec le mélange petits pois/fromage
- Verser dans 4 ramequins et laisser prendre à température ambiante pendant 2 heures
- Placer au réfrigérateur pendant au moins 1 h avant de servir

Accompagner selon de jambon cru ou bacon légèrement grillé.



BON APPETIT !