Panna cotta aux olives du Piémont, langoustines sudafricaines, pesto genovese

Rezept für 4

Ingrédients pour la panna cotta
2,5 dl de crème
1½ feuille de gélatine
16 olives noires, dénoyautées, légèrement hachées
sel
poivre blanc du moulin

Ingrédients pour le pesto
25 g de parmesan râpé
25 g de pignons de pin
25 g de feuilles de basilic
50 g d'huile d'olive

Ingrédients pour les langoustines
4 langoustines 9/12 de 40 g, décortiquées, intestin retiré, sous vide

Ingrédients pour la garniture
feuilles de doucette

Préparation de la panna cotta

Dans une casserole, porter la crème à ébullition sur la plaque chauffante, assaisonner légèrement et laisser mijoter 8 à 10 minutes à feu doux. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Retirer la crème du feu et laisser légèrement refroidir. Egoutter les feuilles de gélatine, les incorporer à la crème et passer au chinois. Répartir les olives dans quatre petits moules. Verser la crème cuite dans les moules et recouvrir de film alimentaire. Réserver au frais pendant 4 à 6 heures.

Zug, March 2013

Préparation du pesto

Travailler tous les ingrédients avec un mixeur, un mixeur plongeant ou un mortier afin d'obtenir une pâte. Réserver.

Préparation des langoustines

Placer les langoustines sous vide sur une plaque en acier inox. Enfourner dans l'espace de cuisson préchauffé, niveau 1, et cuire à la vapeur en suivant les indications de réglage. Retirer de l'espace de cuisson et réserver.

Présentation

Déposer un peu de pesto sur quatre assiettes. Retourner la panna cotta sur le pesto. Disposer les langoustines près de la panna cotta. Garnir de feuilles de doucette et garnir de pesto.

Anrichten

Réglage de cuisson pour les langoustines

Avec préchauffage

9 minutes | Vapeur 55 °C