



VERRINE DE PANNA COTTA AUX ASPERGES AVEC DES CHIPS DE PARMESAN ET LARD



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Asperges, pelée

100 ml Lait

20 ml Jus d'un citron

Sel

Poivre de Cayenne

Ciboulette, finement hachées (optional)

POUR LES CHIPS

100 g Parmesan, râpée

50 g Lard maigre fumé, coupé en petits dés

PRÉPARATION

1. Faire cuire les asperges dans le lait jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et réduire en purée. Laisser refroidir.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la purée d'asperges et les autres ingrédients et mélanger.
3. Remplir la préparation dans des verres et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
4. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
5. Pour les chips, mélanger le parmesan et les dés de lard et déposer des petits tas sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
6. Faire cuire environ 10 minutes au four préchauffé.