



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



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Garantie de stabilité et les plats ne se décomposent pas
- Économie de temps et de ressources
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

325 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Asperges, pelée

250 ml Lait

50 ml Jus d'un citron

Sel

Poivre de Cayenne

Ciboulette, finement hachées (optional)

POUR LES CHIPS

250 g Parmesan, râpée

130 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.