



# PANNA COTTA AU FROMAGE FRAIS ET AUX HERBES AVEC DES GIROLLES



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA PANNA COTTA

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**260 g** Fromage frais

**20 ml** Jus d'un citron

**4 cl** Noilly Prat

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

**40 g** Persil, finement hachées

### POUR LES GIROLLES

**400 g** Giroles

**80 g** Oignon(s) rouge(s) , coupés en petits dés

**80 ml** Huile d'olive

**4 cl** Cognac

**50 ml** Vinaigre balsamique blanc

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

## PRÉPARATION

1. Pour la panna cotta, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage frais, le jus de citron, le Noilly Prat et les épices et bien mélanger.
2. Mélanger un quart de la crème avec le persil et remplir les formes pour panna cotta d'1 à 2 cm de crème et mettre au frais environ 30 minutes.
3. Répartir le restant de la crème dans les formes et mettre au frais 2 à 4 heures.
4. Faire saisir les girolles un court instant dans l'huile d'olive, assaisonner et déglacer au cognac. Laisser un peu refroidir et les mariner avec le vinaigre balsamique blanc.
5. Démouler les panna cotta sur les assiettes et servir avec les girolles.