

Panna cotta *au parmesan*

Préchauffer le four à 180 °C.

Place les tranches de jambon de Parme entre 2 plaques garnies de papier sulfurisé et les cuire pendant 8 à 10 min. A la sortie du four, enlever la plaque du dessus et laisse le jambon finir de sécher à température ambiante. Une fois que les tranches sont bien sèches, les tailler en copeaux. Fais tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Râpe le parmesan. Dans une casserole, réunir la crème, les branches de thym, le lait et le parmesan. Fais chauffer le tout jusqu'à ébullition. Fais bouillir pour donner une belle consistance au mélange et ajoute la gélatine. Rectifie l'assaisonnement avec le poivre, passer finement l'ensemble puis coule le mélange dans des verres préalablement placés au frais. Réserve ensuite au réfrigérateur, la crème doit être prise. Taille les tranches de pain en 2 et les passer sous le gril du four. Dispose les copeaux de jambon croustillant sur la panna cotta et décorer de branches de thym frais. Accompagner le tout de tranches de pain toastées.

Pour quatre:

20 cl Lait 1/2 écrémé

20 cl Crème liquide entière

60 g Parmesan voir plus 90g

2 Feuilles de gélatine de 2 g

Moulin à poivre

8 Branches de thym (4 pour la déco)

4 Tranches de Jambon de Parme

2 Tranches de pain de campagne

