

Panna cotta du jardinier

Pour 4 personnes

Nettoie les légumes, ébouillante-les de 5 min à l'eau salée avec les petits pois, ils doivent être juste croquants. Égoutte-les. Porte à frémissements la crème liquide avec la menthe effeuillée et chiffonnée. Retire du feu, laisse infuser et refroidir. Ôte la menthe de la crème, réchauffe-la sur feu doux. Sale et poivre, ajoute l'agar-agar, porte à ébullition puis compte 20 secondes de cuisson avant de retirer du feu.

Huile légèrement un moule à cake puis répartis quelques légumes dedans. Verse la crème, tapote le moule pour bien faire remonter les bulles. Laisse refroidir puis entreposer 1 h au réfrigérateur. Dispose harmonieusement le restant des légumes sur le dessus de la crème, laisse prendre pendant encore 2h dans le bas du réfrigérateur. Servir bien rafraîchi en tranches et parsème d'herbes fraîches.



6 carottes mini (petites)
6 pointes de mini asperges
(ou haricots)
4 cs. De petits pois
écosés
50 cl de crème liquide
1 cs. d'huile
4 g d'agar-agar
2 cs. d'herbes fraîches
ciselées
1 brin de menthe
Sel, poivre

