

Panna cotta apéritive Roquefort & roquette

Ingrédients pour 8 petites verrines apéritives :

- 170 g de lait entier de préférence
- 60 g de crème fleurette
- 80 g de Roquefort
- 2 g de gélatine soit 1 feuille
- 1 petite poignée de roquette
- 1 cuillère à café d'eau
- 1 cuillère à café d'huile d'olive

Préparation :

Faites ramollir la gélatine dans une assiette creuse remplie de l'eau froide.

Émiettez le roquefort et mettez-le à fondre dans une casserole avec la moitié du lait.

Une fois le fromage bien fondu, ajoutez le reste du lait et la crème puis faites chauffer sans porter à ébullition.

Égouttez la gélatine, retirez la casserole du feu et fouettez la gélatine dans la crème afin qu'elle puisse se dissoudre.

Laissez tiédir puis versez la crème dans les verrines.

Laissez refroidir puis placez au frais pendant au minimum 3 heures.

Mettez la roquette, l'eau et l'huile dans le blender et mixez le plus finement possible. Réserver.

Juste avant de servir, recouvrez la panna cotta de l'émulsion à la roquette, puis servez.