

PANNA COTTA AU GORGONZOLA ET AUX RADIS



Pour 6 personnes

Ingrédients :

180 g de gorgonzola

250 g de ricotta

20 cl de crème liquide

6 radis avec les fanes

3 + 1 feuilles de gélatine (8 g)

Pignons de pin

Faire ramollir 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Porter la crème à ébullition. Hors du feu diluer la gélatine. Ajouter le gorgonzola coupé en morceaux et la ricotta en remuant. Saler légèrement et poivrer. Si besoin mixer avec un mixeur plongeur pour bien amalgamer le gorgonzola. Répartir la panacotta dans des verrines.

Préparer les radis et réserver les plus belles fanes. Blanchir ces fanes 2 minutes dans une petite casserole avec très peu d'eau.

Faire ramollir la dernière feuille de gélatine dans de l'eau froide. Mixer finement les fanes de radis dans leur eau de cuisson. Ajouter la feuille de gélatine. Saler et poivrer.

Verser la préparation dans les verrines et mettre au réfrigérateur.

Torréfier les pignons. Émincer finement les radis et les répartir ainsi que les pignons sur les verrines au moment de servir.