



pour 4 personnes

Panna cotta

- 325 g de crème entière
- 30 g de sucre
- ½ gousse de vanille fendue et grattée
- 20 g de bolets séchés
- 1 pincée de sel
- 2 ½ feuilles de gélatine (4 g)

Chutney

- un peu de beurre
- ¼ de piment coupé en fines lamelles
- 4 figues violettes en tranches
- 150 g de raisins foncés (p. ex. muscat de Hambourg) coupés en deux
- 1 cc de miel
- un peu de vin rouge
- une larme de vinaigre balsamique

Mise en place

Avant de commencer la panna cotta, je prépare des moules adéquats et je mets la gélatine à tremper dans l'eau froide durant 10 minutes environ.

Luis Signer

Des moules d'une contenance de 90 ml conviennent très bien pour cette recette.

Suivant l'intensité du goût des champignons désirée, il est possible d'adapter la quantité de bolets séchés.



Panna cotta aux *bolets* sur un *chutney figue-raisin*

Préparation

Panna cotta

Je porte la crème, le sucre, la gousse de vanille, les grains de vanille, les bolets et le sel à ébullition et je laisse le tout mijoter durant 10 minutes environ afin que les champignons parfument la crème. Ensuite, j'essore la gélatine et je la dissous dans la crème. Je passe le liquide ainsi obtenu à travers une passoire et je le laisse refroidir dans de l'eau glacée. Dès que la crème est tiède, je remplis les moules préalablement préparés et je les place au réfrigérateur.

Chutney

Pendant ce temps, j'étuve les lamelles de piment dans le beurre, j'ajoute les figues et les raisins et les étuve également rapidement. J'incorpore le miel, je déglace le tout avec une tombée de vin rouge et j'assaisonne le chutney avec une larme de vinaigre balsamique.

Je présente le dessert en répartissant le chutney sur quatre assiettes et en déposant la panna cotta démoulée (il suffit de plonger rapidement le moule dans l'eau bouillante) sur le chutney.