



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

PANA-KIRI-COTTA CHOU-FLEUR ET FRUITS DE LA PASSION

ENTRÉE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Temps de repos : 1 nuit

Ingrédients

- 3 feuilles de gélatine
- 200 g de chou-fleur
- 4 Kiri
- 45 cl de lait
- 40 cl de crème liquide
- 3 fruits de la passion
- 1 mangue
- ½ botte de ciboulette
- 2 échalotes
- sel, piment d'Espelette

Préparation

- 1 Nettoyer le chou-fleur, le mettre dans une casserole, verser le lait, la crème, le Kiri, le sel et le piment d'Espelette. Une fois le tout porté à ébullition, laisser cuire 10 minutes.
- 2 Aussitôt la cuisson terminée, mixer le tout puis ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Passer au chinois ou dans un passe sauce puis répartir ce mélange dans 6 récipients de votre choix. Laisser refroidir la préparation au réfrigérateur pendant une nuit.
- 3 Réaliser un tartare avec la mangue, la passion, l'échalote et la ciboulette, assaisonner.
- 4 Mettre délicatement le tartare sur la panna-Kiri-cotta.

À table!



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

