PANNA COTTA TOMATES BASILIC

La recette

Ingrédients :

A préparer la veille.

• 3 feuilles de gelatine.
• 1/2 oignon.
• 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
• 40 cl de crème fraîche liquide
• 15 cl de sauce tomate.
• 1 boite de concentré de tomate.
• 3 tomates.
• 1 yaourt nature.
• 1/2 citron
• Quelques feuilles de basilic
• Quelques olives noires dénoyautées.
• Sel et poivre du moulin.

Faites ramollir 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Émincez l'oignon et faites le revenir à l'huile d'olive dans une poêle.

Pelez les tomates et les couper en morceaux.

Versez 30 cl de crème fraîche et la sauce tomate dans une casserole, portez à ébullition.

Retirez du feu.

Ajoutez le concentré de tomate et la gélatine, mélangez.

Mixez la crème de tomate avec l'oignon et les tomates en morceaux.

Salez, poivrez.

Repartissez dans les verrines et laissez refroidir au réfrigérateur au moins 3 heures.

Attendre que les verrines soient solides.

Faites tremper 1 feuille de gélatine dans de l'eau froide.

Melangez le yaourt, les 10 cl de crème fraîche restant, le jus de citron et le basilic émincé.

Faites chauffer doucement, ajoutez la feuille de gélatine, mélangez et mixez.

Versez la préparation dans les verrines sur la tomate.

Remettre au frais pour faire prendre la sauce basilic. Quand celle-ci est prise, recouvrir des morceaux d'olives noires.

Servez frais en entrée ou en apéritif.

Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.

Stéphane PIAO