

Panna cotta aux aubergines et pistou rouge

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Ingrédients

1 pot de crème d'aubergines
1/4 c. à café de cumin
huile d'olive
40 cl de crème liquide
2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive-ail
6 feuilles de gélatine
4 c. à soupe de pistou rouge
sel, poivre.

Recette

Mixer finement la crème d'aubergines avec le cumin, une pincée de sel, du poivre et 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Réserver. Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide une dizaine de minutes. Faire chauffer la crème. Essorer entre vos doigts la gélatine et la déposer dans la crème bien chaude. Ajouter 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive-ail et fouetter bien le mélange jusqu'à dissolution de la gélatine. Ajouter enfin la crème d'aubergines réservée. Mixer de nouveau à vitesse réduite. Verser dans des moules individuels huilés et laisser au frais au moins 2 heures. Au moment de servir, démouler les panna cotta et déposer dessus une cuillerée à soupe de pistou rouge.

Bon Appétit !