

## PANNA COTTA D'ASPERGES



## Ingrédients



- 12 asperges vertes
- 30cL de crème semi-épaisse
- 20cL de lait
- 40g de parmesan râpé
- 3 feuilles de gélatine
- Sel, poivre

## Préparation

- Lavez les asperges. Coupez le talon si besoin (s'il est un peu sec).
- Faites cuire les asperges à la vapeur environ 15 minutes. Laissez refroidir.
- Coupez les têtes, et réservez-les pour la décoration.
- Détaillez les queues en tronçons.
- Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes.
- Portez le lait et la crème à ébullition.
- Hors du feu ajoutez la gélatine essorée, mélangez bien afin de la dissoudre.
- Ajoutez le parmesan râpé.
- Ajoutez les tronçons d'asperges et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Passez au chinois (passoire fine). Rectifiez l'assaisonnement.
- Répartissez la préparation dans des verrines. Laissez refroidir.
- Réservez au frais au minimum 2 h pour que la préparation se solidifie.
- Décorez avec les têtes d'asperges et servez.

