

Panna cotta au chèvre et tartare de tomates



Ingrédients pour la panna cotta : 50 cl de lait, 25 cl de crème liquide, 150g de bûche de chèvre, sel, poivre, 6 feuilles de gélatine. Réhydrater les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faire chauffer le lait et la crème. Ajouter le chèvre coupé en morceaux. Quand le chèvre est fondu, filtrer la préparation puis verser le mélange dans la casserole et faire chauffer de nouveau 1 min puis retirer du feu.

Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter dans la casserole, bien mélanger. Saler, poivrer. Laisser tiédir puis verser dans des verrines en les remplissant en moitié. Faire prendre au réfrigérateur au moins 4h (le mieux c'est de la préparer la veille).

Ingrédients pour le tartare de tomates : 600g de tomates, gousse d'ail, 3 c à s d'huile d'olive, 1 c à soupe de vinaigre balsamique, 1 c à soupe de basilic ciselé, sel, poivre. Nettoyer les tomates puis les couper en 2. Ôter les pépins. Couper les tomates en très petits dès. Presser la demi gousse d'ail. Mettre les dès de tomates dans un récipient, saler, poivrer, ajouter le vinaigre, l'huile d'olive, le basilic et l'ail pressé. Réserver au frais.

Au moment de servir déposer une bonne couche de tartare de tomate sur les panna cotta.