

### Panna cotta aux cèpes



**Ingrédients pour 14 verrines de 95 cl chaque** : 40 g de cèpes séchés , 75 cl de crème liquide entière , 25 cl de lait , sel et poivre , 4 feuilles de gélatine de 2 g chacune

Réhydrater les cèpes dans de l'eau chaude. Les égoutter et les émincer finement.

Dans une casserole, verser la crème et le lait et porter à ébullition. Verser sur les cèpes. Saler, poivrer. Porter à nouveau à ébullition. Éteindre le feu, couvrir et laisser infuser 1 h.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant une dizaine de minutes.

Faire chauffer la crème de cèpes jusqu'à ce qu'elle frémissse. Hors du feu, incorporer les feuilles de gélatine essorées. Mélanger.

Verser la préparation dans les verrines. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur 2 à 3 h.

Au moment de servir, saupoudrer de poudre de cèpes et décorer avec persil plat, cerfeuil ou autre.