

PANNA COTTA À L'AIL AVEC DE L'AIL NOIR



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail noir 325g

INGRÉDIENTS

4 

Pour la panna cotta

- 4 dl de crème fraîche
- 1 dl de lait
- 10 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 5 g de sel
- 12 g de vinaigre de sushi
- 10 g de sauce de soja
- 15 g de mirin (alcool de riz sucré)
- 3 feuilles de gélatine

Pour la crème à l'ail noir

- 350 g bulbes d'ail solo
- 150 g de purée black garlic Bresc
- 25 g de vinaigre de riz
- 100 g d'huile d'olive douce
- 5 g gelcrem à froid Sosa
- 1 g de xantana
- 50 g de mirin
- 25 g de sauce de soja

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour la panna cotta, faire chauffer la crème fraîche et le lait avec la purée d'ail, sel, vinaigre de sushi, sauce de soja et mirin. Ajouter la gélatine ramollie et la faire fondre, déposer en forme de boules avec la poche à douille, laisser épaissir. Démouler pour servir. Pour la crème, couper l'ail solo en deux à l'horizontale. Graisser un plateau avec un peu d'huile et saupoudrer avec un peu de sel, puis y déposer l'ail avec le côté coupé. Faire cuire l'ail au four à 150 degrés pendant un quart d'heure environ. Éplucher l'ail et mixer au blender avec la purée à l'ail noir, le mirin, la sauce de soja, le vinaigre de riz et l'huile d'olive. Pour donner de la consistance à la crème et pour éviter qu'elle tourne, lier le mélange avec le gelcrem et la gomme xanthane. Tamiser la crème dans une passoire fine pour qu'elle soit bien lisse. Terminer éventuellement l'assaisonnement.

Conseil de présentation : Avec la poche à douille, déposer de la crème sur la panna cotta ou quelques petites pointes distinctes sur l'assiette.