Panna cotta à la tomate avec jambon de Parme



Ingrédients

4

- 12 tr de jambon de Parme
- 2,5 dl de crème fraîche
- 1 dl de lait
- 0,1 dl de sirop balsamique
- 30 g de pesto rosso Bresc
- 10 g de pesto di basilico Bresc
- 1,5 g d'agar-agar
- 4 cherry tomatoes garlic parsley Bresc
- poivre et sel
- cresson

Méthode de préparation

Faire chauffer la crème fraîche, le lait et le pesto rosso. Ajouter l'agar-agar et porter à ébullition. Saler et poivrer. Verser le mélange dans un moule et laisser refroidir au congélateur. Retirer du moule et laisser venir à température sur une assiette. Ajouter de manière ludique les tranches de jambon de Parme. Garnir de sirop balsamique, de pesto de basilic, de tomates cerises (cherry tomatoes garlic parsley) et de cresson.

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto de basilic 1000g



Bresc Pesto rouge 450g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et persil 1100g