

Pannacottas à la bisque de homard



Préparation : 10 mn

Cuisson : 2 mn

Repos au moins 3 h

Les ingrédients pour 4 verrines :

400g de bisque de homard

20 cl de crème liquide

15 cl d'eau

3 feuilles de gélatine

1 pomme verte

1 boîte de crabe

Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mettre la bisque de homard avec l'eau et la crème dans une casserole, poivrer et porter à ébullition en remuant de temps en temps. Hors du feu ajouter les feuilles de gélatine égouttées et bien mélanger.

Verser la préparation dans des verrines et mettre au frais au moins 3 h.

Couper la pomme verte en bâtonnets et juste avant de servir garnir les verrines avec les bâtonnets de crabe et un peu de crabe. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Chablis

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>