



PANNA COTTA DE BETTERAVE ROUGE CHANTILLY DE CHÈVRE FRAIS AU CURRY MADRAS

INGRÉDIENTS (6 PERS)

- 250 gr de betterave rouge cuite
- 25 cl de crème (panna cotta)
- 20 cl de crème (chantilly)
- 2 feuilles de gélatine (4 g)
- 1/2 faisselle de chèvre frais style Chavrou ou fermier
- Curry Madras
- 2 cartouches de gaz pour siphon
- Sel, Poivre



PRÉPARATION

Panna Cotta : Mixer la betterave au blender avec un peu d'eau. Faire chauffer la crème et à ébullition ajouter la purée de betterave. Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine trempées dans l'eau préalablement. Assaisonner sel, poivre. Verser dans les verrines et laisser prendre au frigo.

Chantilly : Mélanger le chèvre frais et la crème. L'assaisonner avec le sel, poivre et curry Madras. Mettre la préparation dans un siphon. Le fermer et ajouter les deux cartouches de gaz. Réserver au frais.

Dressage : Mettre la chantilly obtenue avec le siphon sur la panna cotta. Décorer selon votre goût avec des petits croûtons, fleurs comestibles, brunoise de lardons ou noisettes torréfiées.

Petit conseil : Si vous n'avez pas de siphon, monter la chantilly avec un batteur électrique.

Petit plus pour la dégustation : Vous pouvez ajouter, pour en faire une entrée, du magret fumé ou du saumon fumé ainsi que, si c'est la saison, un peu de mâche.



les tables du gers



Vinea Nova - Château de Mons
1614 Route de Lectoure
32100 Caussens
TÉL : 05 62 68 46 18