



ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

I



PANNA COTTA ABONDANCE ET FRAISES



30 min de préparation
2h00 au frais

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

2 feuilles de gélatine
100 g d'Abondance
50 cl de crème liquide
Sel, poivre

Pour le coulis de fraises :

500 g de fraises

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant au moins 20 minutes.

Découpez l'Abondance en morceaux.

Portez la crème à ébullition, incorporez l'Abondance et assaisonnez.

Égouttez et pressez la gélatine avant de l'incorporer à la crème et chinoisez.

Répartissez celle-ci dans des verrines, laissez prendre au froid pendant 2h00.

Réservez 100 g de fraises pour la décoration. Pour le coulis : mixez les 400 g de fraises restantes avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un coulis lisse et épais, chinoisez.

Coupez le reste des fraises en quatre.

Rajoutez dans les verrines, lorsque la crème est prise, le coulis de fraises, quelques morceaux de fraises fraîches et décorez avec des feuilles de basilic.