

PANNA COTA OSSAU-IRATY CRUMBLE ET SORBET

Pour 4 personnes – Préparation 15 mn – Cuisson 1 h
Difficulté : Moyen – Budget : Bon marché



Recette originale et crédit photo :
Frédéric Lafon (AAPrA)

INGREDIENTS

Panna cotta

- 250 g de lait entier
- 250 g de crème liquide
- 100 g d'Ossau-Iraty
- 1 g de lota ou agar agar (gélifiant)

Sorbet

- 75 cl de sauternes
- 150 g de sucre
- 1 bâton de cannelle

Crumble

- 10 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g d'amendes en poudre
- 70 g de sucre
- Noisette, pignon d'amende entières, sésame blanc
- Sel, poivre, piment d'Espelette

PREPARATION

Faire chauffer le lait, la crème, l'Ossau-Iraty et le iota ou agar agar à 80° pendant 5 minutes. Verser dans les verres et faire prendre au frais au réfrigérateur.

Mélanger tous les ingrédients du crumble après avoir fait torrifier les graines puis émietter sur une plaque. Cuire au four 10 minutes à 180°. Laisser refroidir.

Faire flamber le vin de Sauternes puis ajouter le sucre et la cannelle. Laisser infuser 15 minutes puis turbiner.

Au moment de servir, déposer un peu de crumble sur la panna-cotta et le sorbet.