RECETTES
BOUTIQUE
BOUTIQUE
ABONNEMENT

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Pannacotta de sarrasin et coulis de potimarron



Imprimer Commenter

Préparation: 15 min

Ingrédients Pour 3 verrines

- 50 g de sarrasin
- 200 ml de crème végétale pour la cuisine
- 200 ml de dashi (bouillon de kombu et de shiitakés) ou de bouillon de légumes
- 1 grosse c. à s. de champignons déshydratés
- Poivre du moulin
- 1 c. à c. de sel

Coulis

- 150 g de potimarron coupé en dés
- 1 belle c. à s. de miso blanc
- 150 ml de dashi ou de bouillon de légumes
- 1 filet de jus de citron
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 20 tours d'un bon poivre noir

Décoration

- Baies roses broyées
- Quelques cacahuètes concassées
- 1. Faites tremper le sarrasin dans un grand volume d'eau au moins 6 heures avant la réalisation de la recette. Rincez et égouttez le sarrasin. Mixez finement tous les ingrédients ensemble.
- 2. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition. Versez la préparation dans la soupière ou un saladier, déposé sur le tamis, et faites épaissir en remuant fréquemment pendant 20 minutes.
- 3. Répartissez dans des verrines en laissant un peu d'espace pour le coulis. Une fois à température ambiante, placez au réfrigérateur pour au moins 3 heures.
- 4. Pour le coulis, remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition. Déposez les morceaux de potimarron sur le tamis et faites cuire pendant 15 à 20 minutes. Mixez tous les ingrédients finement.
- 5. Versez le coulis de potimarron à température ambiante sur les pannacottas. Déposez quelques baies broyées et quelques cacahuètes concassées.

Cette recette de <u>Félicie Toczé</u> est issue du <u>magazine 95°#11</u>

Vous allez aussi aimer ...

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte
Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook

Pinterest Instagram

Pavés de bœuf aux échalotes