

Panna Cotta au parmesan et fine ratatouille au thon fumé



4 personnes

15 min préparation

5 min cuisson

Les ingrédients

2 verrines (105 g) de [fine ratatouille au thon fumé la belle-iloise](#)
15 cl de crème UHT
15 cl de lait
2 belles cuillères à soupe de parmesan râpé (environ 20 g)
1 feuille de gélatine (2 g)
12 g de copeaux de parmesan
2 moitiés de tomates séchées
4 pincées de pignons de pin grillés (6 g)
Sel et poivre

Les étapes

- 1- Tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide pendant 5 minutes.
- 2- Faire chauffer dans une casserole : la crème, le lait, le sel, le poivre et le parmesan.
- 3- Porter le mélange à ébullition puis ajouter la feuille de gélatine égouttée.
- 4- Lorsque celle-ci a fondu, verser la préparation dans des verrines et mettre au frais minimum 2 heures.
- 5- Avant de servir, répartir la fine ratatouille au thon fumé sur la panna cotta.
- 6- Décorer avec les tomates séchées coupées en lamelles, les pignons de pin grillés, les copeaux de parmesan et de l'herbe fraîche ou feuille de roquette pour la couleur.