

Panna cotta au romarin et au fromage « Nidlä » de l'UNESCO Biosphère Entlebuch

Dessert



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 150 g de fromage « Biosphäre Chäsi Nidlä »
- 200 g lait
- 30 g sucre
- ½ gousse de vanille
- 2 g soit 1 feuille de gélatine
- 1 brin de romarin frais
- ¼ limette ou citron
- 2 cs pavot
- 20 g herbes fraîches du jardin (origan, thym, menthe)
- 10 g sucre glace
- 6 fraises suisses sucrées
- 4 verres d'une contenance d'au moins 1 dl (pots Weck, verres à vin, pots à confiture)

Préparation

Panna cotta romarin-nidlä

- Mélanger le fromage et le lait dans un bol et y ajouter le brin de romarin, laisser au frais pendant environ 1 heure.
- Une fois l'heure écoulée, ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Pendant ce temps, chauffer lentement le mélange de lait et de fromage avec la gousse de vanille et sa pulpe, le jus de citron vert et les 30 g de sucre à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Retirez la casserole du feu et le laisser refroidir un peu (jusqu'à 50 °C environ).
- Dissoudre complètement la gélatine dans le mélange tiédi en remuant continuellement.
- Retirer le brin de romarin.
- Verser le mélange encore liquide dans les petits verres et le laisser figer au minimum 4 heures au réfrigérateur.

Crumble pavot et herbes

- Effeuillez les herbes de jardin et les griller légèrement avec les grains de pavot.
- Saupoudrer le tout de sucre glace avec une petite passoire afin de rendre le tout un peu croustillant.
- Laisser refroidir.

Montage

Couper les fraises en petits morceaux et en garnir la panna cotta. Avec une cuillère à café, versez un peu du crumble sur les fraises.

Auteur

Willi Felder
Restaurant Bahnhöfli
Entlebuch

Tipps

Avec le Chäsi-Nidle frais de la Biosphère, le dessert est encore meilleur !