

PANNA COTTA DE FANES DE RADIS ET CHÈVRE FRAIS

Pour utiliser les fanes de radis

INGRÉDIENTS :

- Fanes d'une botte de radis
- 220 g de crème fraîche liquide
- 120 ml de bouillon de légumes
- 2 g d'agar-agar
- Sel, poivre
- 100 g de chèvre frais
- 2-3 c. à s. de crème fraîche épaisse ou de yaourt à la grecque



x 6



15 min



10 min



Moyen



Facile

1. Triez les fanes de radis, ôtez les tiges. Lavez et séchez les feuilles.
2. Mettez-les dans une casserole avec la crème fraîche liquide et le bouillon de légumes. Laissez cuire environ 5 minutes, le temps que les fanes tombent.
3. Transvasez dans un blender et mixez longuement (jusqu'à obtenir un mélange homogène). Salez et poivrez. Laissez refroidir.
4. Remettez dans une casserole avec l'agar-agar. Fouettez bien le mélange et faites chauffer jusqu'à ce qu'apparaissent de petits bouillons. Poursuivez la cuisson encore 2 minutes. Retirez du feu et répartissez dans des verrines. Mettez-les au frais plusieurs heures.
5. Travaillez à la fourchette le chèvre et la crème fraîche pour obtenir une consistance souple et facile à travailler. Mettez le mélange dans une poche à douille munie d'une douille cannulée.
6. Répartissez la crème dans chaque verrine. Servir bien frais.

Source : cuisine.chez-la-marmotte.fr