



RECETTE

Panna Cotta saumon x Genmaïcha



20 minutes








2-3 heures
de repos



8 personnes

Ingrédients

-  60 cl de crème liquide entière
-  3 feuilles de gélatine
-  1 pincée de sel
-  3 cuillères à café de thé Genmaïcha
-  2 tranches de saumon fumé

Préparation

1. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
2. Mélanger la crème liquide et le thé Genmaïcha dans une casserole à feu doux.
3. Porter le tout à ébullition en remuant régulièrement.
4. À feu doux rajouter les feuilles de gélatine tout en remuant pendant 2 minutes.
5. Verser dans des ramequins ou verrines.
6. Ajouter quelques morceaux de saumon fumé dans chaque verrines.
6. Réserver au réfrigérateur plusieurs heures jusqu'à ce que les panna cottas se solidifient.
7. Disposer un morceau de saumon fumé sur la panna cotta au moment de servir.



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes