Panna Cotta au parmesan et **fine ratatouille au thon fumé**





4 personnes | 15 min préparation | 5 min cuisson

Les ingrédients

2 verrines de 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 ébulition 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