

Panna Cotta de séré aux bolets et gelée de Marsanne au poivre du Val Maggia



Patrick Gazeau

Chef de cuisine, Propriétaire, Les Jardins de la Tour, Rossinières
Route de la Placette 16 1658
Rossinières



A ma façon, au fil des années, j'ai peu à peu intégré dans tous mes plats des fleurs et des herbes d'abord dans un but décoratif. Quoi de plus beau qu'une assiette florale et colorée. Depuis, ces merveilles ont intégré mes préparations et agrémentent sauces, gelées, sorbet au gré de mon imagination.

Cela me permet une grande créativité durant la belle saison. Durant l'hiver, les fleurs séchées par nos soins colorent et agrémentent mes plats mais les herbes fraîches y sont toujours présentes.

INGRÉDIENTS

Gelée

- 1 bouteille de Marsanne blanche 50cl
- 30 g de sucre
- jus de 2 citrons
- 6 feuilles de gélatine
- poivre du Val Maggia

Panna Cotta

PRÉPARATION

Gelée

Faire un caramel blond, le déglacer avec du jus de citron et mouiller aussitôt avec la Marsanne.

Laisser réduire de moitié et retirer du feu.

Ajouter la gélatine et laisser refroidir.

Panna cotta

Couper les bolets en brunoise, les faire poêler et les assaisonner, réserver.

Porter à ébullition la moitié de la crème et y ajouter le séré.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Panna Cotta de séré aux bolets et gelée de Marsanne au poivre du Val Maggia



- 6 dl de crème
- 3 feuilles de gélatine
- 200 g de séré ou sérac de l'Etivaz
- 200 g de bolets sel, poivre

Mixer le tout et incorporer la gélatine ainsi que le reste de la crème. Assaisonner et passer au chinois ou passoire fine.

Remplir les moules à moitié et faire saisir au congélateur 10 minutes environ.

Ajouter la brunoise de bolets et mouler le reste de l'appareil. Laisser prendre 1 heure au minimum au frigo.

Couler un peu de gelée sur la Panna Cotta ou la couper en cubes si elle est prise et poser dessus.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

