



Panna Cotta de Homard, Mousse d'Arachide



Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 15 mn
Temps Total : 12 h

Difficulté : Facile

Budget : Moyen

Ingrédients pour 10 verrines environ (selon la taille des verrines) :

- > 400 gr de bisque de homard
- > 1 brique de 200 ml de lait de coco
- > 30 cl de crème fraîche liquide 30% de MG
- > 2 feuilles de gélatine
- > 1 CàS de beurre de cacahuète
- > 1 poignée de cacahuètes émondées, non grillées, non salées
- > curry

Matériels particuliers :

- > Siphon
- > Verrines

Préparation :

La veille, mettre à chauffer la crème liquide, faire fondre le beurre de cacahuète, mener à ébullition et stopper la cuisson. Laisser infuser 5 mn. Filtrer la crème au chinois très fin pour enlever toutes les impuretés. Placer la crème dans un siphon. Enclencher une cartouche de gaz et l'actionner, retirer la cartouche vide et placer une nouvelle cartouche, l'actionner également. Laisser la seconde cartouche en place et placer le siphon au réfrigérateur tête en bas pendant au moins 12h.

Toujours la veille, mettre à ramollir les feuilles de gélatine. Dans une casserole faire chauffer la bisque de homard. Ajouter le lait de coco et une pointe de curry. Finir en ajoutant la gélatine que l'on aura essoré.

Mettre en verrine en remplissant aux 2/3 et mettre au froid. Au moins 12h.

Concasser les cacahuètes grossièrement et les torrifier pour leur donner une belle couleur brune. Attention de bien surveiller la torrification car on peut rapidement dériver vers un produit brûlé qui donnerai un mauvais goût au reste de la préparation. Dès l'obtention de la couleur souhaitée, débarrasser dans un ramequin pour stopper la cuisson.

Au moment de servir, déposer une noisette de crème chantilly aromatisée à la cacahuète puis parsemer de quelques éclats cacahuètes torrifiées.

Trucs et Astuces :

Si vous n'avez pas de siphon, pas de panique, vous pouvez monter la chantilly d'arachide au batteur, comme une chantilly classique.

Il faut simplement avoir une crème très froide et monter la chantilly dans un bol qu'on aura préalablement refroidi au congélateur. Commencer à battre la crème doucement puis augmenter la vitesse au fur et à mesure. Votre chantilly se tiendra mieux.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr



Panna Cotta de Homard, Mousse d'Arachide



On peut également réaliser une variante en servant cette préparation chaude avec pour effet de voir la crème chantilly fondre, comme pour un cappuccino.

