

# Panna cotta de chou fleur saumon à l'aneth

 cuisinedegut.net

## INGRÉDIENTS

Pour 4 Verrines

*400 gr de chou-fleur cuit*  
*140 gr de saumon fumé*  
*20 cl de crème liquide*  
*4.5 gr de feuilles de gélatine*  
*Oeufs de truite ou mieux de saumon*  
*Aneth*  
*Fleur de sel – Poivre au moulin*  
*Baies roses*



## PRÉPARATION

- Mettre à tremper la gélatine dans un bol d'eau glacée.
- Détailler le chou-fleur en fleurettes, le laver
- Faire cuire le chou fleur dans un grand volume d'eau salée pendant **20 minutes**.
- Mettre le chou fleur égoutté dans un blender avec 20 cl d'eau de cuisson
- Ajouter la crème liquide, quelques plumets d'aneth et 80 gr de saumon et mixer le tout finement.
- Verser la préparation dans une casserole, porter à ébullition
- Retirer du feu et ajouter immédiatement la gélatine bien essorée. Mélanger
- Saler et poivrer et verser la préparation obtenue dans les verrines. (Gouter pour ajuster l'assaisonnement, et le dosage du saumon et de l'aneth, vous pourrez éventuellement en mettre plus)
- Laisser refroidir, puis filmer les verrines.
- Mettre au réfrigérateur pour au moins **4 heures**.
- Au moment de servir, ajouter un petit morceau saumon, quelques oeufs de truite et d'un peu d'aneth.
- Ajouter quelques baies roses
- Déguster

## CONSEILS ET ASTUCES

1- Vous pouvez préparer ces verrines la veille de la dégustation

2- Sortir les verrines 30 minutes avant la dégustation ! Glacée la préparation perdrait de sa saveur.