

PANNA COTTA FENOUIL

concassée de tomates aux herbes et julienne croquante

RECETTE POUR 8 PERSONNES

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			
- fenouil	kg	0.400	1. Mettre en place le poste de travail 2. Réaliser les panna cotta au fenouil : <ul style="list-style-type: none">- réhydrater la gélatine,- émincer le fenouil et le suer à l'huile d'olive,- flamber le fenouil au Ricard,- ajouter la crème et porter à ébullition,- ajouter la gélatine égouttée,- mixer l'appareil,- passer au chinois,- mouler les panna cotta en verrines et réserver au frais. 3. Marquer la fondue en cuisson : <ul style="list-style-type: none">- monder, rafraîchir, épépiner et concasser les tomates,- ciseler finement les échalotes,- confectionner le bouquet garni,- suer les échalotes ciselées avec le beurre,- ajouter les tomates concassées, le bouquet garni et les gousses d'ail,- cuire à découvert pour évaporer l'eau de végétation des tomates,- éliminer le bouquet garni et les gousses d'ail,- débarrasser la fondue de tomates et la réserver en enceinte réfrigérée. 4. Réaliser les éléments de décor : <ul style="list-style-type: none">- tailler le fenouil en julienne,- l'assaisonner avec huile d'olive et le jus d'un demi citron. 5. Dresser : <ul style="list-style-type: none">- réaliser une quenelle de concassée de tomates et la déposer sur la panna cotta,- disposer harmonieusement la julienne de fenouil sur la concassée de tomates.
- crème liquide	l	1.00	
- gélatine	feuille	4	
- pastis	l	pm	
- huile d'olive	l	0.075	
Concassée de tomates			
- beurre	kg	0.040	
- échalotes	kg	0.040	
- tomates grosses et mûres	kg	0.800	
- bouquet garni	p	1	
- ail	kg	0.020	
- sucre semoule	kg	pm	
Décor			
- fenouil	kg	0.075	
- huile d'olive	l	0.01	
- citron	kg	0.030	
Assaisonnement			
- sel fin	kg	pm	
- poivre	kg	pm	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Russe, calotte, mixeur plongeant, chinois, sautoir, plaques à débarrasser, planche à découper			Verrines