Panna-cotta de saumon fumé

Entrée

Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :120 min

Calories par portion : 76.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.842

Les ingrédients

- 20.0 cl Fromage blanc 0%
- 100.0 gr Saumon fumé
- 2.0 gr Agar-agar
- 2.0 cs Jus de citron
- 1.0 p Aneth
- 1.0 u citron

Préparation de la pana-cotta
Hachez finement le saumon fumé.
Dans une casserole, mettre le fromage blanc et le jus de citron, bien mélanger. Mettre à chauffer jusqu'à ébullition, ajoutez l'agar-agar et remuer sans arrêt pendant 5 minutes. Laissez refroidir et ajoutez l'aneth et le saumon fumé haché.
Dans le fond des ramequins, mettre une tranche de citron. Puis répartir la préparation dans les ramequins.

Repos
Laissez reposer pendant 2 hr au moins au frais.

Présentation
A proposer en entrée , et retournez et démoulez le ramequin avant de servir.