

Pannacotta au cassis et à la gelée de raisin

Recette de Lucile Darosey, chef pâtissier au restaurant "l'Oiseau des Ducs", 3, rue Vauban 21000 Dijon ☎ 03.80.30.28.09.

- Préparation : 20 min
- Cuisson : 5 min + 5 min
- Temps de repos : 1 heure
- Difficulté : ●●●●

Votre panier pour 4 personnes

Pour la pannacotta au cassis

- 100 g de purée de cassis (ou jus)
- 100 g de lait
- 120 g de crème
- 12 g de sucre

Pour la gelée de raisin

- 20 cl de jus de raisin
- 1 g d'agar-agar

Pour le tartare de fruits de saison

- 50 g de raisins rouges
- 1 pomme verte
- 20 g de cassis frais
- 1,5 g d'agar-agar

☛ Faites chauffer 5 min l'ensemble des ingrédients pour la pannacotta

dans une casserole, puis faites bouillir 1 minute. Coulez la pannacotta dans des verrines de 6 à 8 cm de diamètre sur 2 cm d'épaisseur puis stockez au frais 1 heure.

☛ Faites chauffer 5 min l'ensemble des ingrédients pour la gelée de raisin dans une casserole, puis faites bouillir 1 min. Laissez tiédir 10 min à température ambiante puis versez sur la pannacotta au cassis.

☛ Pour le tartare, coupez les raisins en deux et la pomme en bâtonnets. Mélangez le raisin au cassis et réservez au frais.

☛ Pour le montage, sortez les verrines de pannacotta, et disposez une boule de sorbet à la pomme verte ou de glace à la vanille. Sur le tout, posez délicatement les fruits frais.



Que boire avec ?

☛ **Un blanc cassis**

La crème de cassis

"Gabriel Boudier" est exceptionnelle.

Ajoutée à 10 %

à un vin blanc sec,

elle forme un bel

accord naturel

avec la recette.

15 € à 20 € dans

les épiceries fines

et les Caves Nicolas.



- Préparation : 20 min
- Cuisson : 10 min
- Difficulté : ●●●●

Votre panier pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 2 œufs
- 150 g de farine
- 20 g de sel

Pour la sauce :

- 220 g de crème fraîche entière
- 100 g de bleu d'Auvergne
- Sel et poivre

☛ Faites cuire les pommes de terre épluchées dans l'eau. Égouttez-les

Gnocchis au bleu d'Auvergne

Recette de Théo Ducher, second chef du restaurant "l'Écureuil", 18, rue Saint-Adjutor 63000 Clermont-Ferrand ☎ 04.73.37.83.86.

et écrasez-les au presse-purée. Incorporez-y la farine, les œufs, le sel jusqu'à obtenir une pâte homogène. Divisez votre pâte en cinq sur un plan de travail fariné. Confectionnez des rouleaux de 1,5 cm de diamètre. Coupez vos rouleaux en morceaux de 3 cm de longueur. Réservez vos gnocchis sur une plaque farinée de manière espacée.

☛ Dans une casserole, faites chauffer la moitié de la crème, ajoutez-y le bleu coupé en petits dés. Laissez votre mélange à ébullition pour que celui-ci réduise. Maintenez au chaud.

☛ Parallèlement, faites cuire les gnocchis dans l'eau bouillante. Dès que ces derniers remontent à la surface, transférez-les à l'aide d'une écumoire

dans une poêle où vous aurez versé votre sauce au bleu. Ajoutez-y la crème fraîche fouettée. Remuez, remettez au feu et servez juste avant ébullition.

Que boire avec ?

☛ **Côtes-de-gascogne - Tariquet Premières Grives 2013**

Doux mais pas trop, aromatique et frais, ce moelleux gascon s'allie au bleu sans saturer le palais. Un accord réjouissant.

Env. 7,20 €

☎ 05.62.09.87.82.



RECETTES : A POINT STUDIO / C. DOULET (PHOTOS), P. ÉMÉRIAU (STYLISME) ; VINS : SERVICES DE PRESSE