



# Panna cotta à la cancoillotte et coulis de betterave

Sabine Alphonsine



Entrée



15-30 min



4 personnes

## Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois  
nature



## Les ingrédients

Pour la panna cotta :

- 1 pot de cancoillotte nature
- 250 ml de crème fleurette
- 100 ml de lait
- 2 feuilles de gélatine
- 50 g de noisettes grillées

Pour le coulis de betteraves :

- 120 g de betteraves cuites
- 1 petite échalote
- 100 ml d'eau
- Sel et poivre



## La préparation

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
- Faites chauffer doucement le lait et la crème dans une casserole, puis ajoutez la Cancoillotte. Mélangez.
- Hors du feu, ajoutez la gélatine ramollie.
- Laissez refroidir, puis répartissez la préparation dans des verrines. Placez au réfrigérateur au minimum 4 h.
- Préparez le coulis de betterave. Faites revenir l'échalote dans un filet d'huile d'olive.
- Ajoutez la betterave épluchée et coupée en morceaux. Assaisonnez et faites revenir le tout 1-2 minutes.
- Mixez la préparation en ajoutant l'eau au fur et à mesure, afin d'obtenir un coulis lisse.
- Au moment de servir, sortez les verrines du réfrigérateur, répartissez le coulis de betteraves dessus et parsemez de noisettes grillées.