



PANNA COTTA À L'ARTICHAUT, HERBES ET ÉMULSION VIANDE DES GRISONS

Ingrédients : pour 10 personnes

- 500 gr de pulpe d'artichaut
- Gros sel
- 1 litre et à 70 cl de crème
- 30 cl + ½ L de lait
- 10 gr de gélatine Or
- 12 gr de sel
- 3 bottes de ciboulette
- 3 bottes de cerfeuil
- 30 gr de beurre
- 2 échalotes
- 50 gr de viande des grisons
- 3 gr de lécithine



Préparation :

Mettre à cuire les fonds d'artichauts à l'eau bouillante salée. Les refroidir dans une eau bien glacée et bien les égoutter, puis les mixer.

Mettre à chauffer une partie de la crème et ajouter la gélatine ramollie préalablement dans l'eau froide. Laisser infuser et passer.

Ajouter le reste de la crème et le lait assaisonné. Verser sur les artichauts mixés et mélanger.

Mettre en verrine et laisser prendre au froid.

Réaliser l'émulsion avec la viande des grisons

Faire suer l'échalote au beurre, et déglacer au vin blanc.

Ajouter la crème et le lait (1,5 l).

Ajouter la viande des grisons, et laisser infuser pendant 30 minutes à 1 heure.

Mixer, passer, rajouter la lécithine et émulsionner.

Décorer avec les herbes aromatiques.



Chef Christian TÊTEDOIE
Restaurant Christian Têtedoie
1 rue de l'Antiquaille
69005 LYON