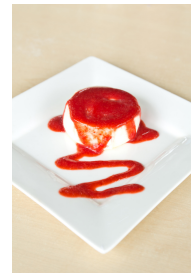


Panna cotta salée à la feta et coulis de poivron rouge

Ingrédients pour 3 personnes

- 75g de feta en tranche
- 20cl de Complément lacté goût neutre
- 1 feuille de gélatine
- 1/2 poivron rouge
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Quelques feuilles de basilic, sel, poivre



Préparation

- Dans un bol d'eau froide, mettre la feuille de gélatine.
- Verser le CNO lacté et la feta émiettée dans une casserole. Porter à ébullition puis réduire le feu jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger afin de bien la dissoudre.
- Verser dans les verrines puis laisser reposer les panna cotta 2h au réfrigérateur.
- Couper le poivron en deux et l'épépiner. Le passer sous le grill du four préchauffé à 200°C environ 10 minutes. Laisser refroidir puis retirer la peau.
- Mixer le poivron avec quelques feuilles de basilic, une cuillère à soupe d'huile, du sel et du poivre. Si le coulis est trop épais, vous pouvez rajouter une cuillère à soupe ou deux d'eau.
- Verser le coulis sur les panna cotta. Réserver au frais jusqu'à dégustation.



Cette panna cotta, riche en protéines grâce à la feta et au Complément, permet d'intégrer le complément à une entrée rafraichissante.