



Banque Alimentaire  
de l'Isère

# Panna cotta de tomates cerises et mozzarella

## INGRÉDIENTS

### **pour 2 personnes :**

- 300 g de tomates cerises
- 60 g de mozzarella
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 feuille de gélatine
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Quelques feuilles de basilic

### **Temps de préparation :**

**15 minutes**

### **Temps de cuisson :**

**3 minutes**

### **Réfrigération :**

**2 heures**

**Coût : 1€ /personne**

## PRÉPARATION

- Faire tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Faire chauffer la crème liquide, essorer la feuille de gélatine et la mélanger avec la crème.
- Dans un mixeur, mettre la mozzarella (en petit morceaux), la crème, le basilic, 200 g de tomates cerises.
- Mixer le tout. Saler, poivrer.
- Verser la préparation dans des verrines et laisser prendre pendant au moins 2 heures.
- Mixer la moitié des tomates cerises restantes avec le vinaigre et l'huile d'olive.
- Découper les tomates cerises restantes en petits morceaux et assaisonner avec la vinaigrette à la tomate.
- Au moment de servir, disposer sur chaque panna cotta le mélange tomates cerises vinaigrette.