

PANNA COTTA AU FENOUIL

Ingrédients : crème liquide, agar agar selon la quantité de crème, 2 bulbes de fenouil par litre de crème, sel, poivre, œufs de poissons

- Faire cuire le fenouil nettoyé et coupé en morceaux à la vapeur
- Mettre la crème fraîche à chauffer avec l'agar agar, laisser bouillir 2 minutes
- Enlever la crème du feu et ajouter le fenouil mixé
- Assaisonner
- Répartir dans les verrines et laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur
- Au moment de servir ajouter dessus les œufs de lump

