Panna Cotta a la creme d'amandes & fraises, Tartare de fraises confites au vin de Pierrevert Château St Jean Lez Durance

Les Ingredients

(Pour 4 personnes)

- 20 cl de crème d'amande bio,
- 30 g cassonade,
- 3 feuilles de gélatine,
- 400 g de fraises de France,
- 400 g de Vin rouge de Pierrevert Château St Jean lez Durance,
- 100 g de sucre semoule,
- 1 cuillère à soupe de mélange d'épices (2 pincées de cannelle moulue, 2 pincées d'anis vert en poudre, 2 pincées de vanille en poudre, 1 pincée de cardamome en poudre)

La Preparation

Pour les panna cotta, faites ramollir les trois feuilles de gélatine dans un bol d'eau. Dans une petite casserole, portez la crème d'amande et le sucre cassonade à ébullition. Essorez les feuilles de gélatine. Hors du feu, ajoutez la gélatine et mélangez vivement le tout.

Lavez et équeutez les fraises. Coupez quelques fines tranches de fraises et placez les sur les parois de vos verrines ou moules en silicone. Versez dans les verrines ou les moules, la préparation précédente et placez au réfrigérateur pour minimum 2 h.

Coupez les fraises en petits cubes. Dans une casserole, mettre le vin avec le sucre, les épices et portez à petite ébullition. Mettre les cubes de fraises, flambez et laissez à ébullition 1 minute. Retirez du feu, égouttez en conservant le jus et laissez refroidir. Pendant ce temps, mixez quelques fraises avec le jus de cuisson au vin et réservez.

Pour le dressage, dressez vos panna cotta avec le tartare de fraises sur le dessus et versez au dernier moment du jus de fraises frais.

Recette proposée par le Chef Frédéric PAYAN.

Alpes de Haute Provence
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Pierrevert
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Interreg ALCOTRA
AMPELO