



PANNA COTTA ET COMPOTÉE DE CARDONS PARFUMÉE À LA LIVÈCHE ET SON ESPUMA AU GRUYÈRE 24 MOIS

Le cardon 
dans tous ses états

RECETTES POUR 6 PERSONNES

*Panna cotta et compotée de cardons
parfumée à la livèche
et son espuma au Gruyère 24 mois*

PAR

Vincenzo De Rosa

CHEF DU RESTAURANT CAFÉ DE LA PLACE
À PLAN-LES-OUATES

— INGRÉDIENTS —

PANNA COTTA

400g de cardons cuits

1 échalote ciselée fin

10g de pâte de bouillon de légumes

5dl d'eau de cuisson des cardons

3dl de crème 35%

1dl de lait

1dl de vin blanc

2 feuilles de gélatines

Sel, poivre et huile d'olive

COMPOTÉE DE CARDONS PARFUMÉE À LA LIVÈCHE

100g de cardons cuits (bocal) coupés en petit cube

1 échalote ciselée fin

1dl vin blanc

1dl de crème de cardons (préparation panna cotta)

6 feuilles de livèche fraîche ciselées fin

Sel, poivre et huile d'olive

ESPUMA AU GRUYÈRE

200g de gruyère rappés

4dl de lait

32g de maïzena

40cl de vin blanc

Sel, poivre

— PRÉPARATION —

PANNA COTTA

Suer l'échalote ciselée à l'huile d'olive. Incorporer les cardons et le bouillon de légumes, laisser rissoler 2 min. puis déglacer au vin blanc et réduire à sec. Mouiller avec la cuisson des cardons, cuire 5 min. Incorporer le lait, la crème et laisser mijoter à petit feu 10 min. Mixer au blender et passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement. (Garder 1dl de pour la compotée). Mettre à ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition la crème de cardon et incorporer les feuilles de gélatines (préalablement égouttées) et bien mélanger pour la dissoudre. Verser ensuite cette préparation dans des contenants de votre choix puis mettre au frigo 6h.

ESPUMA AU GRUYÈRE

Porter à ébullition le lait puis rajouter le gruyère rappé et la maïzena. Une fois le fromage bien fondu, mettre le vin blanc et rectifier l'assaisonnement. Passer au chinois fin et couler directement à chaud dans au siphon et mettre 1 bombone.

COMPOTÉE DE CARDONS

Faire suer à l'huile d'olive l'échalote cicelée. Incorporer les cubes de cardons et déglacer au vin blanc, réduire à glace. Mouiller avec le dl de crème de cardons et cuire 5 min. Rectifier l'assaisonnement et rajouté la livèche. Garder au frais.

— DRESSAGE —

Mettre la compotée au centre de la panna cotta, puis l'espuma chaude par dessus. Vous pouvez finir l'assiette avec des feuilles de cerfeuils et livèche, des croûtons de pains et du gruyère coupés en cube ou en cercle.





*Bon
appétit!*



**CHEF'S
GOUTATOO**
GENÈVE

En partenariat avec

GETAZ MIAUTON



45 route de Base
1258 Perly
umg@umg.ch
www.umg.ch