

# Panna Cotta & ses Cookies à la sardine By Cath

Version avec le robot Companion



COOKING By Cath

ENTRÉE FROIDE

ULTRABLADE



PETRIN CONCASSEUR



DECOUPE LEGUMES  
Disque H (Trancher Gros)



**Nombre**

4 Personnes

**Préparation**

45 minutes

**Cuisson**

40 minutes

**Pause**

12h au frigo

## INGREDIENTS :

- 1 boîte de sardines citron basilic (sans huile)
- 500ml crème entière
- 60g parmesan
- 1 courgette
- Basilic (1 Tbsp<sup>1</sup> si déshydraté)
- Jus de citron (1 Tbsp = 15ml)
- 1 belle échalote
- 3 feuilles de gélatine<sup>2</sup>
- 150g Gressins au sésame
- 50g beurre
- Sel – Poivre
- Crème de balsamique (facultatif)

Recette disponible en vidéo, filmée avec le robot Companion de Moulinex et son kit découpe légume

## ETAPE N°1

- Eplucher et couper grossièrement l'échalote
- Egoutter les sardines et ôter leur arête centrale
- Immerger les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

## ETAPE N°2

**Accessoires :**

ULTRABLADE

**Paramètres :**

Vit.12 / --- / 10 sec

- Positionner l'Ultrablade dans la cuve du robot
- Ajouter l'échalote dans la cuve.
- Fermer le couvercle et lancer le robot avec les paramètres : Vitesse 12 - Durée 10 secondes

## ETAPE N°3

**Accessoires :**

ULTRABLADE

**Paramètres :**

Vit.8 / -- / 20 sec

- Ajouter dans la cuve : 50ml environ de crème entière dans la cuve (prélevés sur les 500ml nécessaires), les sardines, 50g de parmesan (prélevés sur les 60g nécessaires), le jus de citron et le basilic. Saler légèrement et poivrer
- Lancer le robot : Vitesse 8 - Durée 20 secondes

## ETAPE N°4

**Accessoires :**

ULTRABLADE

**Paramètres :**

Vit.8 / -- / 20 sec

- Ajouter le restant de la crème
- Relancer le robot : Vitesse 8 - Durée 20 secondes

## ETAPE N°5

**Accessoires :**

ULTRABLADE

**Paramètres :**

Vit.4 / 60°C / 10mn

- Faire infuser la préparation en relançant le robot : Vitesse 4 – Température 60°C - Durée 10 minutes

## ETAPE N°6

**Accessoires :**

ULTRABLADE

**Paramètres :**

Vit.4 / 95°C / 8mn

- Filtrer la préparation<sup>3</sup>
- ATTENTION conserver la pulpe récupérée
- Laver la cuve du robot
- Remettre la préparation filtrée dans la cuve
- Chauffer la préparation en relançant le robot : Vitesse 4 – Température 95°C - Durée 8 minutes

## ETAPE N°7

**Accessoires :**

ULTRABLADE

**Paramètres :**

Vit.6 / -- / 1 mn

- Essorer les feuilles de gélatine
- Régler les paramètres : Vitesse 6 – Durée 1mn
- Ajouter les feuilles de gélatine dans la cuve, verrouiller rapidement le couvercle et lancer immédiatement le programme afin de bien dissoudre la gélatine dans la préparation

## ETAPE N°8

**Accessoires :**

ULTRABLADE

**Paramètres :**

Vit.13 / -- / 10 sec

- Relancer le robot en mode pulsé (vitesse 13) pendant 10 secondes

<b>ETAPE N°9</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Verser la préparation dans des moules individuels<sup>4</sup></li> <li>➤ Placer pendant 12h au frigo</li> </ul>
------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>ETAPE N°10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Préchauffer le four à 180°C</li> <li>➤ Sans avoir lavé la cuve du robot, y positionner le pétrin concasseur.</li> <li>➤ Ajouter le beurre coupé grossièrement en morceau</li> <li>➤ Faire fondre celui-ci : Vitesse 4 - 80°C - 5 minutes</li> </ul>
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Accessoires :**  
Pétrin Concasneur

**Paramètres :**  
Vit.4 / 80°C / 5 mn

<b>ETAPE N°11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Couper grossièrement les gressins au sésame</li> <li>➤ ATTENTION, conserver les graines de sésame qui restent au fond de l'emballage.</li> <li>➤ Ajouter dans la cuve du robot les gressins ainsi que la pulpe récupérée lors de la filtration de la crème.</li> <li>➤ Lancer le programme : Vitesse 10 - 20 secondes</li> </ul>
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Accessoires :**  
Pétrin Concasneur

**Paramètres :**  
Vit.10 / --- / 20 sec

<b>ETAPE N°12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Rassembler la préparation biscuitée au centre de la cuve et relancer le robot : Vitesse 12 - 10 secondes</li> </ul>
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Accessoires :**  
Pétrin Concasneur

**Paramètres :**  
Vit.12 / --- / 10 sec








<b>ETAPE N°13</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Disposer des cercles à pâtisserie en inox (8 cm) sur du papier sulfurisé (un morceau de papier par cercle)</li> <li>➤ Garnir les cercles avec 2 càs de préparation biscuitée en tassant bien avec le dos d'une cuillère afin de former un disque d'1cm d'épaisseur environ (il doit vous rester de la préparation biscuitée)</li> <li>➤ Placer pendant 12h au frigo</li> </ul>
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>ETAPE N°14</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Avec le reste de la préparation biscuitée, former des cookies (3 à 4 cm de diamètre environ). La pâte est friable, il faut la travailler légèrement à la main.</li> <li>➤ Placer les cookies sur un tapis silicone</li> <li>➤ Les parsemer de parmesan et des graines de sésame récupérées au fond de l'emballage des gressins</li> <li>➤ Cuire les cookies 15 minutes au four à 180°C</li> </ul>
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Etaler 4 càc de parmesan sur un papier sulfurisé et enfourner 4 à 5 minutes afin de former des tuiles de parmesan, celles-ci doivent être dorées</li> </ul>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DRESSAGE</b>	<b>DRESSAGE LE LENDEMAIN :</b>
<b>Accessoires :</b> Découpe Légumes Disque H	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Positionner le kit découpe légumes<sup>5</sup> sur la cuve du robot avec le disque H</li> <li>➤ Laver la courgette et couper les extrémités</li> <li>➤ Régler le robot avec une vitesse à 9 et appuyer sur Start<sup>6</sup> pour lancer trancher la courgette</li> <li>➤ Sur les assiettes de présentation, former une rosace avec les rondelles de courgettes. Celle-ci devra être d'une dimension supérieure à celle des cercles</li> <li>➤ Oter délicatement les biscuits des cercles en inox</li> <li>➤ Démouler les panna cottas sur les biscuits</li> <li>➤ Positionner les biscuits garnis de la panna cotta au centre des rosaces de courgettes</li> <li>➤ Mettre une goutte de crème de balsamique sur chaque rondelle de courgette pour la décoration</li> <li>➤ Positionner la tuile de parmesan au sommet de la panna cotta</li> <li>➤ Ajouter 1 ou 2 cookies à la sardine sur l'assiette</li> </ul>
<b>Paramètres :</b> Vit.9 / --- / ---	

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La panna cotta pourra être servie en entrée mais elle peut également faire office de plat principal, accompagnée d'une salade verte.</li> <li>➤ Le reste des cookies à la sardine pourra être servi à l'apéritif ou conserver dans une boîte hermétique.</li> </ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<a href="http://www.passionsbycath.fr">www.passionsbycath.fr</a>	<a href="#">YouTube</a>	 <b>COOKING By Cath</b>			
					
SCAN ME	SCAN ME	© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable			

## NOTES :

<sup>1</sup> *Tbsp : 1 Tbsp = 15 ml (micro mesures anglosaxonne en cuisine - référence du kit magnétique utilisé dans la vidéo disponible sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr))*



<sup>2</sup> *Pour les personnes musulmanes, de la gélatine sans porc existe (Référence disponible sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr))*

<sup>3</sup> *Rendez-vous sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr) pour obtenir la référence de l'entonnoir avec sa passette amovible et son filtre 200 mesh. De plus, celui-ci s'adapte parfaitement sur le couvercle du Companion, permettant l'ajout d'ingrédients en cours de recette sous ouvrir le couvercle*



<sup>4</sup> *Rendez-vous sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr) ou dans la vidéo de la recette pour voir quel type de moule utiliser (gourmet, ramequin ou moule silicone individuel) et comment démouler facilement la panna cotta*



<sup>5</sup> *Nettoyer le kit découpe légumes un chiffon imbibé d'huile pour éviter toute coloration du plastique par les aliments.  
Retrouvez sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr) toutes les autres astuces pour garder votre robot aussi beau qu'au premier jour*

<sup>6</sup> *Lors de l'utilisation du kit découpe légumes, il suffit de saisir la vitesse du robot (rappel, vitesse 9 maximale) et d'appuyer sur Start. Il n'est pas nécessaire de saisir de durée.*