

# Panna cotta au Bleu et ses figes pochées au Cognac

## Ingrédients pour 3 pers:

### *panna cotta:*

- 400ml de crème (en partie à 5% de mat.gr.)
- 60gr de Bleu d'Auvergne
- 2 feuilles de gélatine
- sel et poivre

### *pour les figes:*

- 3 figes
- 50ml de cognac
- 150ml d'eau
- 1 c à s de miel
- 1c.c. de cannelle en poudre



## Recette:

### *La veille:*

1. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10min
2. Porter à ébullition la crème dans un poêlon, ajouter le bleu et couper le feu. Bien mélanger pour faire fondre le fromage.
3. Diluer la gélatine dans la préparation et verser dans des moules en silicones (*pas certaine que ce soit une super bonne idée: j'ai quand même eu un peu de mal pour les démouler sauf ceux que j'avais dû mettre dans la partie congélation du frigo; partie congélation qui doit en fait être juste à 0°*)

### *10 minutes avant de servir:*

1. Couper le dessus des figes en croix jusqu'à la moitié.
2. Porter à ébullition le cognac, le miel, la cannelle, l'eau et ajouter les figes; laisser cuire 5 min.
3. Dresser les figes sur les assiettes faire réduire le sirop.
4. Démouler les panna cotta sur les assiettes et ajouter la sauce.

Prévoir du bon pain pour saucer... 😊

