



Les recettes de Tam



Pannacotta Mozzarella Basilic et Jambon Cru



à vous de jouer !

Pour 8 personnes :

- 25cl de crème fraîche liquide
- 2 feuilles de gélatine
- 1 boule de mozzarella
- 6 feuilles de basilic
- 1 melon
- 2 tranches de jambon cru

1. Réhydrater les feuilles de gélatine

2. Infuser le basilic 10 min dans crème chaude puis retirer les feuilles.

3. Faire fondre la mozzarella en morceaux dans la crème.

4. Saler, poivrer puis mixer lorsque tout est fondu.

5. Essorer les feuilles de gélatine, chauffer doucement la crème, puis ajouter les feuilles hors du feu. Mélanger.

6. Remplir les verrines puis laisser prendre au frais au moins 4h.

7. Décorer avec des dés de melon, des lamelles de jambon cru et un peu de basilic.



A Nice, ouvert et accessible à tous, L'Atelier de Tam accueille les petits comme les plus grands, lors de cours de cuisine adaptés à chaque âge.
Plus d'informations : www.latelierdetam.com