

# La recette des Compagnons Fromagers

Panna cotta de Péralil Maria Grimal | 7  
en bataille de pointes vertes



Par Xavier Thuret  
Meilleur Ouvrier de France 2007  
Classe Fromagerie

PHOTO CORINNE RYMAN

## Panna cotta de Péralil Maria Grimal | 7 en bataille de pointes vertes

### Pour 4 personnes

- ½ litre de crème Fleurette
- 3 Péralils Maria Grimal
- 4 feuilles de gélatine
- une vingtaine d'asperges vertes
- 80 g d'olives noires
- 200 g de petites tomates en grappe
- sel fin, gros sel
- poivre du moulin

### Les astuces de Xavier, si vous l'aviez invité dans votre cuisine :

J'ai confectionné cette panna cotta avec du Péralil Maria Grimal, mais je l'ai essayée avec bien d'autres fromages à pâtes molles. Certains sont vraiment surprenants et délicieux. Essayez peut-être une panna cotta de Camembert Moulin de Carel, avec un poêlé de pommes fruit au Calvados\*. Bien d'autres panna cotta fromagères vous attendent si vous savez les dénicher dans votre imagination.

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Consommez avec modération.



CRÉATION BERNARD CHIAPPINI - GRAPHISTE - 46000 CAHORS

**MARIA GRIMAL**  
Depuis 1865

Versez, dans une casserole, le ½ litre de crème Fleurette, puis faites fondre à feu doux le fromage dans la crème.

Dans un bol d'eau tempérée, faites ramollir les feuilles de gélatine. Lorsque celles-ci sont tout à fait ramollies, incorporez-les à la crème et au fromage fondu.

Dans 4 verres, versez le mélange de façon équitable, puis laissez vos verres prendre au frais pendant 4 h environ.

Parallèlement, épluchez vos asperges et faites-les cuire dans une eau bouillante très salée pendant environ 6 à 7 minutes, puis plongez-les dans l'eau glacée ce qui aura pour effet de les garder bien vertes.

Dénoyotez vos olives noires et découpez-les en petits cubes.

Faites de même avec les tomates-grappe en les coupant en petits quartiers après les avoir préalablement passées sous l'eau.

Au moment du service, déposez sur votre panna cotta, votre petite salade de tomates et olives, puis placez en bataille dessus les pointes d'asperges vertes.

Assaisonnez sel fin, poivre du moulin.

Vous pouvez aussi faire couler un filet d'huile d'olive.

Compagnons  
Fromagers

