 **Panna cotta au saumon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Panna-cotta-au-saumon-IMG_6008_35079.jpg) **Pour 7 croquants-Gourmands**

**Panna cotta :**  
**- 250 g de fromage blanc égoutté**   
**- 350 g de crème liquide**  
**- 300 g de saumon fumé (250g + 50g)  
- 100 g de parmesan râpé**   
**– ciboulette**   
**- 2 càs d’huile de noisette**   
**- 4 feuilles de gélatine (4x2g)**   
**– sel**   
**-** [**Poivre au citron Ducros**](http://www.ducros.fr/Produits/Poivres-Herbes-Epices/Poivres-et-sels/Poivre-au-citron/Poivre-au-citron.aspx)  
**Feuilletés :**  
**- une abaisse de pâte feuilletée**   
**-** [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)  
  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson pour les feuilletés**  
**8 cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre dont le fond est fermé par du papier film (et doublés de rhodoïd si possible)**  
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)**  
  
**Les feuilletés :**  
Étaler la pâte feuilletée et découper 7 carrés de 10 cm de côté. Les déposer sur la plaque et les saupoudrer de sel aux herbes.   
Déposer une grille sur la plaque pour que la pâte ne gonfle pas.  
Faire des languettes de pâte avec les chûtes et les saupoudrer également de sel aux herbes.  
Faire cuire pendant 18 minutes en surveillant (attention les bâtonnets cuisent plus vite !)  
Laisser refroidir sur une grille et réserver.  
 **Les panna cotta :**  
Couper le saumon fumé en petits dés. En réserver 50 g pour la finition.   
Ciseler la ciboulette (j’en ai mis 4 grosses cuillerées à soupe).   
Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l’eau froide.   
Mettre 3 cuillerées à soupe de crème dans une tasse.  
Mélanger le fromage blanc, le reste de la crème, le parmesan et le saumon fumé.  
Ajouter la ciboulette et l’huile de noisette.  
Faire chauffer la crème réservée et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
L’ajouter à la préparation au saumon fumé.  
Goûter et ajouter du sel si nécessaire.  
Poivrer (poivre au citron Ducros pour moi).  
Répartir la préparation dans les cercles à pâtisserie.  
Mettre au frais pendant plusieurs heures (**je les ai préparés la veille**).  
Au moment du repas, démouler les panna cotta sur les carrés de feuilletés.  
Décorer avec les dés de saumon réservés, les bâtonnets de feuilletés et des brins de ciboulette.