

**Panna cotta au parmesan et tapenade**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/panna-cotta-au-parmesan-et-tapenade-p1230054-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **fleurette**  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 2,5 g (1 + ¼ de feuille) de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine)  
**- 1 grosse pincée de** [**piment d'Espelette**](https://recettes.de/piment-d-espelette)  
**- 4 grosses càs de** [**Tapenade**](https://recettes.de/tapenade)  
**-** [**Tomates cerises**](https://recettes.de/tomates-cerises)

**4 petites verrines**

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.  
Mettre dans une casserole la crème, le parmesan râpé et le piment d'Espelette.  
Faire chauffer doucement en remuant sans cesse  
pour faire fondre le fromage.  
Hors du feu, incorporer la gélatine bien essorée.  
Remuer jusqu'à ce qu'elle soit fondue.  
Répartir la préparation dans les verrines.  
Filmer à même la crème pour éviter la condensation sur les parois de la verrine.  
Laisser refroidir puis déposer au réfrigérateur pendant environ 2 heures  
jusqu'à ce que la panna cotta soit ferme.  
Étaler la tapenade à la surface de la crème.  
Décorer d'une tomate cerise et de brindilles de ciboulette (ou de basilic).  
Garder au frais jusqu'au service.