Panna Cotta Abricot
Pour !24 verrines



1. ***RÉALISATION PANNA COTTA***

1900 g crème entière UHT à 35 % de M.G. à température ambiante (20-25°C)
190 g sucre glace
50 g Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
11,5 Feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalcé

Porter à ébullition la crème liquide avec le sucre et la vanille. Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée et fouetter vigoureusement jusqu'à complète dissolution.

2. ***RÉALISATION FOURRAGE ABRICOT***

120 g de Fourrage Abricot Sélection ancel

3. ***MONTAGE ET FINITION***

Couper les abricots en 4 quartiers. Faire chauffer une noisette de beurre dans une poêle. Y ajouter les quartiers d'abricots, saupoudrer de cassonade et les faire sauter rapidement. Réserver.

Répartir le fourrage abricot dans les verrines et réserver à 4°. Puis ajouter le mélange panna cotta sur le fourrage abricot, placer au réfrigérateur jusqu'à gélification. Au dernier moment, dresser les quartiers d'abricots refroidis sur la panna cotta.