

Panna Cotta Bio aux Abricots
Pour 124 portions



1. **COMPOTÉE D'ABRICOTS**

550 g d'abricots au sirop bio

Égoutter les abricots au sirop, garder 1/4 de litre du sirop.
Porter le sirop à ébullition, puis ajouter les abricots.
Laisser compoter jusqu'à obtention d'une texture de marmelade.
Réserver et laisser refroidir.

2. **PANNA COTTA BIO**

1 sachet(s) de 240 g de Panna Cotta Bio alsa Professionnel
1 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio
1 L de crème liquide U.H.T bio

Délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange, puis revenir à ébullition tout en remuant et laisser cuire 1 minute.

3. **DRESSAGE**

720 g de Sauce Dessert Mangué-Abricot alsa Professionnel

Dresser la compotée d'abricots dans le fond des contenants, puis verser l'appareil à Panna Cotta Bio et réserver au frais pendant 2 heures. Répartir la Sauce Dessert Mangué-Abricot alsa Professionnel sur le dessus de la Panna Cotta pour chacun des contenants.