Panna Cotta Bio aux Abricots
Pour !24 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 Mangue-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 Mangue-Abricot alsa Professionnel sur le dessus de la Panna Cotta pour chacun des contenants.