Panna cotta à la crème d’amande et pêches rôties au miel

*Ingrédients* : (pour 6 verrines)

- 20 cl de crème d'amande
- 20 cl de crème liquide
- 60 g de sucre en poudre
- 1 càc rase d'agar-agar
- 2 pêches
- 1 grosse cuillerée de miel
- 1 noix de beurre

*Recette* :

Versez la crème d'amande et la crème liquide dans une petite casserole. Ajoutez le sucre et l'agar-agar. Mélangez et portez à ébullition pendant une minute. Versez dans des verrines et laissez prendre au frais pendant une heure.

Pendant ce temps, épluchez et dénoyautez les pêches. Coupez-les en fines lamelles. Faites fondre la noix de beurre dans une poêle. Faites dorer les pêches quelques minutes, puis versez le miel. Laissez caraméliser à petit feu pendant 5 minutes. Laissez refroidir.

Répartissez les pêches rôties sur la panna cotta à l'amande et servez.

***http://www.evacuisine.fr/***