



PANNA COTTA AUX ABRICOTS MIELLES



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 10 mn (5 + 5)

Pour 4 personnes:

30 cl de crème liquide (légère si vous voulez)

15 cl de lait ½ écrémé

25 g de sucre en poudre

2 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide (ou d'agar-agar selon vos préférences)

1 ou 2 gouttes d'essence d'amandes amères

Quelques lamelles d'amandes légèrement grillées

6 abricots mûrs

1 càs de miel

La panna cotta:

Porter la crème, le lait et le sucre à ébullition. Couper le feu et ajouter la gélatine réhydratée et essorée.

Verser dans les moules ou dans les verrines. Laisser refroidir puis réserver au froid pendant au minimum 3 heures

Le coulis d'abricots au miel:

Dans une casserole, mettre 10 cl d'eau avec et les abricots lavés et dénoyautés. Faire cuire pendant 5 mn environ, ajouter le miel et cuire encore 1 mn. Ôter du feu et mixer. Si la consistance est un peu épaisse, rajouter un peu d'eau et mixer à nouveau.

Finition:

Démouler la panna cotta au milieu de l'assiette et la parsemer de lamelles d'amandes. Arroser d'un peu de coulis.

Si les abricots sont très sucrés (mais c'est rare), ajouter 1/2 jus de citron dans le coulis.