

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **PANNA COTTA À L'ORGEAT/CONFIT DE MIRABELLES À LA CARDAMOME**

**Pour 6 pots de yaourts de 15cl chacun**

**50cl crème fraîche liquide entière - 35g sucre en poudre - 2 càs de sirop d'orgeat - 1 càc d'extrait d'amande amère (facultatif) - 2 feuilles de gélatine -**

**Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide. Dans une casserole porter à ébullition la crème et le sucre. Hors du feu ajouter la gélatine essorée dans les mains en pressant. Fouetter. Ajouter le sirop d'orgeat et l'extrait d'amande amère. Remuer. A l'aide d'un entonnoir à piston verser dans les pots de yaourts (posés sur un plateau). Laisser refroidir, les recouvrir de film alimentaire ou bien de leur couvercle, puis mettre au réfrigérateur minimum 3h00.**

**Confit de mirabelles à la cardamome :**

**400g mirabelles - 75g sucre en poudre ou cristal - 3 cosses de cardamome - 1/2 citron -**

**Dénoyauter les mirabelles, les verser dans une cocotte, chauffer jusqu'à l'apparition de jus. Ajouter le sucre, le jus du 1/2 citron et les graines des cosses de cardamome (ouvertes et sorties des cosses). Laisser cuire sur feu doux 20 à 25 minutes jusqu'à confit. Verser dans des bocaux (ébouillantés dans l'évier et égouttés). Fermer. Garder une fois refroidis dans le réfrigérateur.**

**Le lendemain, jour du service, déposer une cuillère à soupe de confit sur chaque panna cotta. Filmer ou fermer à l'aide des couvercles. Garder au réfrigérateur jusqu'au moment du service.**