

Panna Cotta Abricot
Pour 24 verrines



1. RÉALISATION PANNA COTTA

1900 g crème entière UHT à 35 % de M.G. à température ambiante (20-25°C)
190 g sucre glace
50 g Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
11,5 Feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalcé

Porter à ébullition la crème liquide avec le sucre et la vanille. Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée et fouetter vigoureusement jusqu'à complète dissolution.

2. RÉALISATION FOURRAGE ABRICOT

120 g de Fourrage Abricot Sélection ancel

3. MONTAGE ET FINITION

Couper les abricots en 4 quartiers. Faire chauffer une noisette de beurre dans une poêle. Y ajouter les quartiers d'abricots, saupoudrer de cassonade et les faire sauter rapidement. Réserver.

Répartir le fourrage abricot dans les verrines et réserver à 4°. Puis ajouter le mélange panna cotta sur le fourrage abricot, placer au réfrigérateur jusqu'à gélification. Au dernier moment, dresser les quartiers d'abricots refroidis sur la panna cotta.