

Panna Cotta Abricot Minute
Pour 24 verrines



1. 120 g de Fourrage Abricot Sélection ancel (5 g par portion)
1L de lait 1/2 écrémé
1 sachet de 260 g Panna Cotta alsa Professionnel
1L de crème liquide
10 abricots frais
30 g de beurre
30 g de cassonade

Verser une cuillère à soupe de fourrage abricot au fond de chaque verrine. Réserver.

Dans une casserole à fond épais, porter le lait à ébullition. Verser la préparation Panna Cotta directement dans le lait bouillant. A l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à complète dissolution et maintenir sur le feu pendant 30 secondes. Hors du feu, ajouter la crème liquide et mélanger. Répartir dans les verrines sur le fond de fourrage abricot et faire prendre au frais.

2. **MONTAGE ET FINITION**

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

Réserver. Au dernier moment, dresser les quartiers d'abricots refroidis sur les panna cotta.