

Panna Cotta Figue, miel et Sablés de Nancay
Pour 124 portions



1. PANNA COTTA

1 sachet(s) de 260 g de Panna Cotta alsal Professionnel
1 L de Lait 1/2 écrémé U.H.T
1 L de Crème liquide U.H.T

Porter le lait à ébullition. Verser la préparation pour Panna Cotta alsal Professionnel dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution et maintenir sur le feu pendant 1 minute.

Hors du feu, ajouter la crème liquide et mélanger. Répartir dans des verrines et réserver jusqu'à complet refroidissement.

2. CUISSON DE FRUITS

250 g de Figue fraîche

Préchauffer le four à 200°C. Pendant ce temps, couper vos figues en quatre sans que les quartiers ne puissent complètement se détacher puis faire cuire les fruits 15 min puis les laisser tiédir.

3. DRESSAGE

250 g de Miel
200 g de Sablés de Nancay

Au moment de servir, disposer une figue sur le dessus de la Panna Cotta. Napper de miel et émietter un biscuit.

4. ASTUCE

Remplacer le sablé par du pain d'épice toasté.