

Panna Cotta Figue, miel et Sablés de Nancy
100 portions



1. **PANNA COTTA**

1,04 Kg de Panna Cotta alsa Professionnel
4 L de Lait 1/2 écrémé U.H.T
4 L de Crème liquide U.H.T

Porter le lait à ébullition. Verser la préparation pour Panna Cotta alsa 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**

500 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**

500 g de Miel
400 g de Sablés de Nancy

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.