



PANNA COTTA

lait d'amande, poires et miel

Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 10 mn

Temps de repos au frais : 4 heures

Ingrédients : pour 6 panna cotta

- 500ml de lait d'amande bio
- 80g de sucre fin
- 3 feuilles de gélatine
- 4 poires Williams
- 1 c.à soupe de miel
- 1 c.à soupe de sucre vanillé
- quelques amandes effilées

PREPARATION

1 – Dans un bol d'eau froide, mettre à ramollir les feuilles de gélatine.

2 – Dans une casserole, porter à ébullition le lait d'amande et le sucre. Mélanger.

3 – Hors du feu, incorporer la gélatine (*essorée avec les mains*). Mélanger avec un fouet afin que celle-ci fonde et s'incorpore parfaitement.

4 – Verser dans des verrines, une fois refroidies, les mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

GARNITURE aux Poires

1 – Peler et détailler les poires en petits cubes.

2 – Dans une poêle, mettre à chauffer le miel, à feu moyen. Ajouter les dés de poires et le sucre vanillé. Laisser caraméliser le tout (*cela peut prendre environ 10 mn*). Réserver.

3 – Dans une poêle, faire colorer à sec les amandes effilées. Réserver.

PRESENTATION

Sur chaque Panna cotta, déposer une couche de poires au miel. Saupoudrer de quelques amandes effilées. Déguster frais.