



# PANNA COTTA

## Verveine et Pêches

Temps préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 5 mn

Temps de repos : 4 heures ou une nuit  
au frais

Ingrédients : pour 6 personnes

- 500ml de lait entier
- 250ml de crème liquide
- 80g de sucre
- 5 feuilles de gélatine
- 20 feuilles de verveine fraîches
- 9 pêches plates
- pralin pour la décoration.

Matériel : 6 verrines de 200ml.

PREPARATION et CUISSON (la veille)

1 – Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème et le sucre. Puis hors du feu, mettre les feuilles de verveine préalablement rincées. Laisser infuser 15 mn. Puis filtrer le lait.

2 – Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. L'ajouter au lait parfumé encore chaud. Mélanger vivement pour bien diluer la gélatine. Verser la préparation dans 6 verrines.

3 – Laisser refroidir et mettre au frais jusqu'au lendemain.

PREPARATION de la compotée de pêches (la veille)

1 – Dans une casserole d'eau, déposer toutes les pêches et laisser frémir sur feu moyen pendant 10 mn. Après refroidissement, éplucher les pêches et les couper en morceaux.

2 – Dans une poêle, faire chauffer 1 cuillère à soupe de miel. Ajouter les pêches et les faire revenir pendant 5 mn à feu moyen. Laisser refroidir et mettre au frais jusqu'au lendemain.

MONTAGE DES VERRINES (le jour J)

Au moment de servir, déposer la compotée de pêches dans chaque verrine. Saupoudrer de pralin : c'est prêt. Servir bien frais.

*Conseils Jardin-des-gourmands.com : A défaut de disposer de verveine fraîche, vous pouvez utiliser un sachet de verveine séchée bio.*

*De la famille des rosacées, les pêches plates ont un petit noyau qui se détache facilement de la chair. Ces pêches ont une forme aplatie et rebondie. Elles ont un goût de miel et sont très juteuses : c'est un fruit à découvrir !*