

Panacotta à la fleur d'oranger compotée abricots secs-amandes

05/09/2017 à 12h22

Par [Ecole Ferrandi](#)



Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Compotée

- 240 g d'abricots secs
- 300 g d'eau
- 45 g de miel
- 50 g d'amandes effilées

Panna cotta

- 370 g de crème de soja
- 40 g de lait de soja
- 40 g de miel
- 8 ml de fleur d'oranger
- 4 feuilles de gélatine

Préparation :

Compotée abricot – amande

- Tailler en petits cubes les abricots secs;
- Dans une poêle chaude, colorer les amandes;
- Porter à ébullition l'eau mélangée avec le miel. Une fois à ébullition, ajouter les cubes d'abricots secs. Couvrir et laisser cuire environ 5 mn;
- Quand toute l'eau s'est évaporée, verser la préparation dans un autre récipient. Ajouter les amandes. Conserver à température ambiante.

Panna cotta

- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide;
- Dans une casserole, verser la crème de soja, le lait, le miel et la fleur d'oranger. Monter le tout à ébullition;
- Ajouter les feuilles de gélatine dans la casserole, remuer et cuire 1 mn à feu doux.

Dressage

- Verser la panna cotta dans les verrines et les mettre au frigo au moins 2 h;
- Juste avant de servir, verser la compotée de fruits secs;
- Saupoudrer avec quelques amandes torréfiées.