



Panna cotta à la fleur d'oranger, compotée abricots secs - amandes

10/12/2019 à 15h17

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 20 min

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

- Taillez en petits cubes les abricots secs;
- Dans une poêle chaude, colorez les amandes;
- Portez à ébullition l'eau mélangée avec le miel. Une fois à ébullition, ajoutez les cubes d'abricots secs. Couvrez et laissez cuire environ 5 mn;
- Quand toute l'eau s'est évaporée, versez la préparation dans un autre récipient. Ajoutez les amandes. Conservez à température ambiante.

Panna cotta

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide;
- Dans une casserole, versez la crème de soja, le lait, le miel et la fleur d'oranger. Montez le tout à ébullition;
- Ajoutez les feuilles de gélatine dans la casserole, remuez et cuire 1 mn à feu doux.

Dressage

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

L'astuce du chef :

Réalisez la panna cotta la veille. Les abricots peuvent être remplacées par des figues.

