

PANNA COTTA À LA REINE DES PRÉS ET SON BISCUIT



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Lait d'amandes	300 ml (bio)
crème d'amandes	150 ml (liquide)
sucré	52 gr
farine	50 gr
Beurre	25 gr
Sommités fleuries	12 (Reine des Prés)
Jeunes feuilles	5 (Reine des Prés)
Abricots secs	6
Compote d'abricots	2 càs
Amandes entières	10

Préparation

1. La veille hydrater les abricots secs.

2. Faire tiédir le lait d'amandes et la crème. Hacher grossièrement 7 sommités florales. Passer le tout au blender. Laisser infuser 1/2 hr. Filtrer au tamis.

3. Faire un sirop 50ml d'eau, 50gr de sucre, ajouter le reste des fleurs et les jeunes feuilles finement hachées. Chauffer doucement en remuant pendant 15'.

4. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 5'. Egoutter au doigt les feuilles. Ajouter à la préparation lait d'amandes infusées, et rajouter 50gr de sucre. Porter à ébullition en mélangeant régulièrement. Dès que le lait frémit retirer du feu. Laisser refroidir.

5. Dans le fond de vos coupelles, déposer 1 abricot coupé en fines tranches. Verser le lait infusé et placer au frigo.

6. Concasser vos amandes au pilon.

7. Au sirop hors du feu, ajouter la farine, le beurre préalablement fondu, et une bonne partie de vos amandes, pour en faire une pâte homogène. Sur une plaque en silicone déposer de petites cuillères de pâte allongée, espacées les unes des autres. Chacune s'étale largement au four

8. Chauffer votre four à 180°, passer votre plaque de silicone au four pendant 10'. Une fois cuit, vous pouvez sortir vos biscuits et leur donner une forme tant qu'ils sont encore un peu mous.

9. Sortir vos récipients du frigo, une fois pris. Ajouter un peu de compote d'abricots avec ½ abricot réhydraté en tranches. Saupoudrer d'amandes concassées. Décorer le tout avec une fleur et une feuille sur le bord.

10. Bon appétit
