

PANNA COTTA À L'ABRICOT ET MÉLILOT



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	330 ml (35% matières grasses)
Lait	65 ml
sucre	20 gr (ou 30 gr de marmelade de rose)
Blanc d'oeuf	80 gr
Pâte phyllo	Quantité souhaitée
Sucre glace	Quantité souhaitée
Beurre	Quantité souhaitée
Abricot	4 pc
Métilot	Quantité souhaitée (pour la décoration)

Préparation

1. Préparation de la Panna cotta à l'ancienne : mélanger tous les ingrédients (crème fraîche, lait, sucre et blanc d'oeufs). Chauffer le four à 120°C. Poser les verres dans un plat à rebord de 5 à 6 cm. Chauffer l'eau, verser l'eau chaude dans le plat. Couler dans des verres le mélange (environ 60 gr par verre). Cuire 30 à 40 minutes, laisser refroidir dans le four éteint.

2. Réalisation des roses de pâte filo : couper des carrés de 10 cm sur 10 cm. Étaler le beurre fondu sur la feuille de pâte filo à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer les carrés de sucre glace, les superposer en étoile, puis les soulever délicatement depuis le centre. Cuire au four à 180°C jusqu'à coloration caramel clair en les retournant à mi-cuisson.

3. Préparation des abricots : monder les abricots, les saupoudrer de sucre et arroser de beurre. Confire au four.

4. Au moment de servir : déposer un abricot poché sur la Panna cotta. Accompagner de la rose en pâte filo et du métilot.

