

PANNA COTTA À L'ABRICOT ET MÉLILOT



CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
crème fraîche	330 ml (35% matières grasses)
Lait	65 ml
sucré	20 gr (ou 30 gr de marmelade de rose)
Blanc d'oeuf	80 gr
Pâte phyllo	0 Quantité souhaitée
Sucre glace	0 Quantité souhaitée
Beurre	0 Quantité souhaitée
Abricot	4 pc
Méliilot	0 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 méliilot.
