



PANNA COTTA VANILLE ABRICOTS ROTIS



Pour 6 verrines : 30cl de crème fleurette, 3 blancs d'oeufs, 30g de sucre, les graines d'une gousse de vanille. **La garniture** : 12 beaux abricots, 30 g de sucre brun de canne ou de cassonade, les graines d'une gousse de vanille.

Préchauffez le four à 110° chaleur tournante. Portez juste à ébullition la crème, ajoutez les graines de vanille et laissez infuser 10min. Dans un cul de poule fouettez légèrement sans les monter les blancs d'oeufs avec le sucre et versez-y progressivement la crème à la vanille. Versez ensuite ce mélange dans les verrines ou les ramequins choisis en les remplissant au 3/4 et faites cuire au bain-marie pendant environ 40min, les crèmes doivent rester tremblotantes. Laissez refroidir à température puis réservez au réfrigérateur.

Les abricots rôtis : coupez les abricots en 2, déposez-les dans un plat à gratin, parsemez les avec le sucre et les graines de vanille, remuez délicatement et enfournez 15 min à 180°. Laissez refroidir, puis ôtez la peau qui va partir très facilement. Recouvrez les panna cotta froides de 4 oreillons d'abricots rôtis et décorez à l'envi.

Biscuits éventails : Pour une bonne quinzaine de pièces : 125g de sucre, 1 oeuf, 125g de beurre fondu et 125ml d'eau chaude, 125g de farine, vanille ou fleur d'oranger ou tout autre parfum de votre choix.

Mélangez le beurre, le sucre et les graines de vanille, ajoutez l'oeuf, l'eau chaude puis petit à petit la farine. Fouettez pour homogénéiser l'appareil. Déposez dans le gaufrier chaud 1 louchette de pâte, fermez l'appareil en appuyant bien ce qui va permettre à la pâte de s'étaler régulièrement, laissez cuire 3min environ. Quand le biscuit est encore souple régularisez les bords avec une paire de ciseaux puis pliez-le en 4 pour obtenir un éventail. Réservez le tout dans une boîte en fer pour préserver le croustillant.

