



Panna cotta

Pêches amandes caramélisées

Fait tremper la gélatine 5 min dans l'eau froide.

Verse la crème dans une petite casserole. Fend la demi-gousse de vanille, prélève les graines, ajoute les avec la demi-gousse évidée dans la crème. Ajoute 40 g de sucre. Fait chauffer sans atteindre l'ébullition, puis retire du feu et laisse infuser 5 min.

Fait légèrement réchauffer la crème. Essore la gélatine et ajoute-la à la crème. Mélange jusqu'à la dissolution de la gélatine. Transvase dans un pot verseur. Retire la gousse de vanille. Mélange bien. Répartis la crème dans des ramequins. Laisse tiédir, fait prendre au moins 1 h au réfrigérateur

Préchauffe le four à 150 ° fait bouillir 5 cl d'eau avec 50 gr de sucre, ajoute les amandes. Laisse bouillir 1 minute. Égoutte les amandes. Réserve le sirop de cuisson.

Sur du papier sulfurisé avec un peu de sirop, pose les amandes une à une dessus. Enfourne, fait caraméliser 10 min. Laisse refroidir. Plonger les pêches 10 secondes dans de l'eau bouillante les, pèle-les.

Découpe-les en petits cubes. Met-les dans une casserole avec 2 cs. du sirop de cuisson des amandes. Fait cuire 15 min à feu doux remuant de temps en temps. Débarrasse, laisse refroidir. Au moment de servir, pose la marmelade sur la panna cotta, puis décore avec les amandes caramélisées.

2 pêches jaunes
2 g de gélatine (1 feuille)
25 cl de crème liquide
1/2 gousse de vanille
90 g de sucre
20 g d'amandes effilées