PANNA COTTA ABRICOT & ROMARIN
Pour 60 portions

1. 1 sachet(s) de 400 g de **Panna Cotta sans cuisson alsa Professionnel**
   2 L de lait demi-écrémé à température ambiante

   Délayer la préparation pour **Panna Cotta sans cuisson alsa Professionnel** dans le lait à température ambiante, à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéisation.

2. 2 L de crème liquide UHT à température ambiante

   Ajouter la crème liquide et mélanger au fouet.
   Homogénéiser au mixeur plongeant pendant minimum 1 min (en gardant bien le mixeur au fond du bol).
   Répartir dans des ramequins. Réserver 90 min en cellule de refroidissement ou 3 heures au réfrigérateur.

3. 4 kg d’oreillons d’abricots au sirop (poids net égoutté ou équivalent en abricots frais)
   1 branche de romarin
   50 g de pralin en poudre

   Pendant ce temps, déposer dans une casserole les oreillons d’abricots coupés en 4, la branche de romarin (dans le cas d’abricots frais, ajouter 50 g de sucre roux pour éviter l’acidité).
   Faire cuire à feu doux en mélangeant régulièrement pendant 20 min. Si besoin, ajouter un peu d’eau.
   Enlever la branche de romarin. Déposer de la compotée d’abricots au romarin sur les panna cotta.
   Mettre au frais jusqu’au moment de servir.

4. ***ASTUCE***

   Selon la saison, remplacer la compotée d’abricots par une compotée de melon au thym frais.