Panna Cotta Figue, miel et Sablés de Nancay
24 portions

1. ***PANNA COTTA***

   1 sachet(s) de 260 g de Panna Cotta alsa Professionnel
   1 L de Lait 1/2 écrémé U.H.T
   1 L de Crème liquide U.H.T

   Porter le lait à ébullition. Verser la préparation pour Panna Cotta alsa Professionnel dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution et maintenir sur le feu pendant 1 minute.
   Hors du feu, ajouter la crème liquide et mélanger. Répartir dans des verrines et réserver jusqu'à complet refroidissement.

2. ***CUISSON DE FRUITS***

   250 g de Figue fraîche

   Préchauffer le four à 200°C. Pendant ce temps, couper vos figues en quatre sans que les quartiers ne puissent complètement se détacher puis faire cuire les fruits 15 min puis les laisser tiédir.

3. ***DRESSAGE***

250 g de Miel
200 g de Sablés de Nancay

Au moment de servir, disposer une figue sur le dessus de la Panna Cotta. Napper de miel et émietter un biscuit.

4. ***ASTUCE***

Remplacer le sablé par du pain d’épice toasté.