

Panna cotta aux cerises amarena et au lait d'amandes



Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Réfrigération : 4 h minimum

- crème d'amandes dégraissées* : 25 cl
- crème fleurette entière : 25 cl
- poudre à flan : 1 sachet (c'est à dire la dose pour 50 cl de liquide)
- extrait d'amande amère : qq gouttes (avoir la main légère)
- eau de fleurs d'oranger : 1 cs
- sirop de cerises "amarena"*** : 16 cs environ
- verises "amarena"*** : une vingtaine

1. Portez la crème d'amandes et la crème fleurette à ébullition. Hors du feu, ajoutez la poudre à flan. Remuez énergiquement pour lisser la préparation, qui doit épaissir instantanément. Ajoutez l'extrait d'amandes amères et l'eau de fleurs d'oranger. Il n'y a pas de sucre à ajouter, c'est normal, il est inclus dans la poudre à flan.

2. Verser 2 cs de sirop de cerises amarena au fond des ramequins, puis compléter avec la crème (on peut aussi alterner des cuillères de sirop et des couches de crème pour un effet marbré).

3. Mettre au frais au moins 4 heures. Au moment du service, démoulez (ou non), puis nappez chaque panna cotta de cerises amarena avec leur sirop.

<http://www.nataliakriskova.com/article-31275324.html>

