

# PANNA COTTA AU LAIT FERMENTE ET COMPOTE DE MIRABELLES & OREILLONS DE MIRABELLES AU SIROP D'ORGEAT

Pour 3 panna cotta

Préparation : 15 min

Réfrigération : 4 heures au moins



*Panna cotta :*

**2 feuilles de gélatine**

**20 cl de crème fleurette**

**20 cl de lait fermenté (lait ribot)**

**40 g de sucre blond de canne**

**150 g de compote de mirabelles**

*Décor :*

**6 mirabelles par verrine**

**3 cuillères à soupe de sirop d'orgeat**

**amandes effilées grillées à sec**

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 10 min.
- 2 Faire chauffer jusqu'à ébullition la crème fleurette avec le sucre.
- 3 Hors du feu, y faire fondre la gélatine. Bien mélanger.
- 4 Ajouter le lait fermenté et la compote mixée. Bien mélanger.
- 5 Répartir dans des verrines et mettre au frais pour 4 heures au moins.
- 6 Au moment de servir, laver et essuyer les mirabelles. les couper en deux, ôter le noyau. Faire chauffer le sirop d'orgeat dans une poêle à feu doux et y faire revenir les oreillons de mirabelles 2 min par face puis les répartir sur les panna cotta, arroser du sirop. Parsemer des amandes effilées.
- 7 Déguster !