

Panna cotta abricot romarin

Pour 2 personnes

250ml de crème liquide légère

1 cuil à soupe de romarin

1 feuille de gélatine

1 cuil à soupe de miel

coulis d'abricot

1 cuil à café de sucre

1 cuil à soupe d'eau

3 abricots

1 cuil à soupe de jus de citron

Panna cotta: versez la crème dans une casserole, portez à frémissement, coupez le feu et incorporez le romarin. Laissez infuser 20 minutes.

Plongez la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

Passé le temps d'infusion, retirez le romarin de la casserole, refaite un peu chauffer le crème et incorporez la gélatine essorée. Mélangez bien pour la dissoudre et versez la crème dans 2 verrines, laissez refroidir avant de placer au frigo pendant au moins 3 heures (je les laisse 1 nuit).

Coulis d'abricots: Lavez les abricots et coupez-les en morceaux. Dans une casserole versez l'eau, le jus de citron, le sucre et les morceaux d'abricot. Faites cuire à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que les abricots compotent, mixez finement et laissez refroidir.

Versez le coulis sur les panna cotta au moment de servir.