

Panna cotta orgeat – cerise

Pour 4 à 6 verrines

40 cl de crème fraîche
10 cl de sirop d'orgeat
2 feuilles de gélatine alimentaire
300 g de cerises fraîches ou surgelées
10 cl d'Amaretto
20 g d'amandes effilées
Cacao en poudre

Si vous utilisez des cerises fraîches : les équeuter et les dénoyauter au dessus d'une jatte pour récupérer le jus. Mettre les cerises et leur jus dans une casserole (si vous utilisez des cerises surgelées dénoyautées, les mettre dans une casserole après décongélation). Ajouter l'Amaretto et porter à petite ébullition. Laisser refroidir puis faire mariner toute une nuit au réfrigérateur.

Préparer la panna cotta : faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Verser la crème dans une casserole et porter à ébullition. Hors du feu ajouter le sirop d'orgeat puis les feuilles de gélatines essorées et mélanger bien.

Répartir la préparation dans les verrines et mettre au réfrigérateur au moins 5 heures pour faire prendre.

Griller les amandes à sec dans une poêle. Répartir les cerises marinées sur les panna cotta, les saupoudrer légèrement de cacao et parsemer d'amandes grillées.