

# Recette :

## Panna Cotta Abricot

Pour 20 verrines

### COMPOTÉE D'ABRICOT

**Puratos Topfil Finest Abricot 70%** 800 g

Prêt à l'emploi.

### PANNA COTTA VANILLE

**Patiscrem PatisFrance** 600 g

Sucre 60 g

**Gelée Dessert PatisFrance** 50 g

**Puratos Classic Vanille** 30 g

Chauffer la crème à 60°C avec le sucre. Ajouter le Classic et la Gelée Dessert.

### CRUMBLE

Beurre 100 g

Sucre 100 g

Farine 60 g

**Amandes en Poudre PatisFrance** 60 g

Sabler légèrement tous les ingrédients. Etaler sur une plaque et cuire à 160°C pendant 15 minutes.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Pocher au fond de la verrine 25 g de Topfil Abricot 70%.
- Couler ensuite 20 g de panna cotta.
- Surgeler.
- Remettre une couche de Topfil et de panna cotta.
- Finir avec quelques morceaux de crumble.

