FICHE RECETTE

Mise à jour : 04/06/2025

Panna cotta aux pêches rôties et amandes caramélisées

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 g	Amande entière émondée en sachet 1 kg DOMINO	0059252
5 g	Badiane entière en sachet 500 g CARAVELLE	0097153
150 g	Beurre	~
1	Crème liquide 35% MG	~
1	Panna cotta en boîte 600 g NESTLÉ DOCELLO	0065753
1	Pêche oreillons préservés en boîte 4/4 TOQUELIA	0040840
200 g	Sucre glace en tubo 500 g BEGHIN SAY	0237563
30 pièces	Verrine pyramidale 120 cc en sachet de 50 ALPHAFORM	0098548

Étapes de préparation

1. Egoutter les oreillons de pêche.
2. Mettre en œuvre la préparation de panna cotta, verser dans les verrines et placer au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.
3. Dans une poêle bien chaude verser le sucre glace et les amandes et remuer le tout pour obtenir une belle caramélisation.
4. Finaliser le montage des panna cotta, ajouter les oreillons de pêches finement émincés, puis ajouter quelques amandes caramélisées pour la décoration.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Muscat de Rivesaltes AOC

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

en bouteille 1 L VALAURIA