

Verrine de panna cotta au lait d'amande et sa compote de fruits frais (8 à 10 portions)

Panna cotta au lait d'amande :

- 2 tasses de lait
- 2/3 tasse de sucre
- 1 c. à soupe de gélatine
- 2 tasses de crème
- Essence d'amande au goût

Dissoudre la gélatine dans 5/8 tasse d'eau froide et la laisser gonfler. Faire bouillir le lait avec le sucre et ajouter la gélatine préalablement fondue au four à micro-ondes. Ajouter la crème, puis l'essence d'amande et verser dans les verres de votre choix. Réfrigérer pendant environ 4 heures ou jusqu'à ce que ce soit bien figé.



Compote de fruits frais :

- 2 tasses de fraises
- 2 tasses de framboises
- 2 tasses de mandarines en boîte
- 1 tasse de sucre
- 1 bâton de cannelle (ou 1/2 c. à thé de cannelle moulue)
- Le zeste d'une orange

Faire bouillir 1 tasse de chaque fruit avec le sucre, la cannelle et le zeste d'orange. Laisser refroidir et ajouter le reste des fruits. Déposer dans les verres sur la panna cotta et décorer d'une fraise coupée en deux et d'une feuille de menthe.



**Véronique Levasseur, chef
Auberge Le Baluchon**