PANNA COTTA AU MELON, MIEL ET AMANDES GRILLÉES

INGRÉDIENTS POUR 6 VERRINES

- 50 cl de crème fraîche liquide
- 75 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine
- 1 beau melon
- 80 g de miel de romarin
- une poignée d'amandes effilées

PRÉPARATION

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.

Faire chauffer la crème liquide à feu doux jusqu'à ébullition. Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter les 4 feuilles de gélatine après les avoir essorées.

Ajouter le sucre à la crème et mélanger. Répartir la crème dans les verrines.

Laisser reposer les verrines au moins 3 heures au réfrigérateur.

10 minutes environ avant de servir, couper le melon, l'éplucher et l'épépiner. Le couper en petits dès. Faire chauffer une poêle avec deux cuillères à soupe de miel. Quand le miel commence à faire des bulles, ajouter les dés de melon et mélanger bien.

Retirer du feu après 2 minutes de cuisson.

Servir les panna cotta bien fraîches, surmontées d'un peu de miel au melon et d'amandes grillées à la poêle.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 10MN
TEMPS DE REPOS : 3MN
TEMPS TOTAL : 33MN