# Panna cotta au lait d'amandes et aux coulis de figues

*31/12/2019 à 10h36*

Par Ecole Ferrandi

Temps de préparation : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

**Panna cotta**

- 300 ml de lait d’amande
- 250 ml de crème de soja
- 4 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille
- 250 g de fructose

**Figues pochées**

- 100 g de fructose
- 1 gousse de vanille
- 1 citron
- 1/2 orange
- 10 figues fraîches
- 300 g de noisettes
- 00 g d’amandes fraîches
- 25 g de cassonade
- Coulis de f igues
- 4 figues fraîches
- 80 g de vinaigre balsamique
- 20 g de miel
- 25 g de cassonade

Préparation :

**Panna cotta**

- Trempez les feuilles de gélatine dans l'eau;
- Versez le lait d'amande, la crème de soja, une gousse de vanille grattée et le fructose dans une casserole. Portez le tout à éb
- Ajoutez les feuilles réhydratées, remuez et faites cuire 1 mn à feu doux;
- Versez la préparation dans des verrines et mettez-les au frigo au moins 2 h.

**Figues pochées**

- Dans une casserole, versez environ 1 l d'eau, le fructose, la gousse de vanille grattée et les zestes de citron et d'orange. Port ébullition, puis coupez la cuisson. Quand le sirop de pochage est tiède, plongez-y les figues. Recouvrez et laissez pocher 20 r
- Hâchezr les noisettes et les amandes. Dans une poêle, ajoutez la cassonade puis les noisettes, les amandes et le miel. Laiss caraméliser.

**Coulis de f igues**

- Taillez les figues en 8 et les faites-les chauffer dans une poêle ; ajoutez le miel, la cassonade et le vinaigre balsamique. Faites doux 10 mn;
- Versez le coulis lorsque la panna cotta est prise.

**Dressage**

- Coupez en 2 les figues pochées;
- Disposez-les sur les verrines et saupoudrez les noisettes et les amandes caramélisées.

L'astuce du chef :

Utiliser du sirop d'agave pour sucrer les préparations.