

# Pannacotta aux amandes et cerises au vinaigre balsamique

## Ingrédients

Pour 4 personnes

5 dl crème ou demi-crème  
50 g sucre  
1 sachet sucre vanillé  
2 cs amandes mondées moulues  
½ cc agar-agar (Morga)\*  
500 g cerises  
un peu de zeste d'orange râpé  
2 dl jus d'orange  
3 cs sucre  
4 cs d'un bon vinaigre balsamique

Délayer le sucre, le sucre vanillé, les amandes et l'agar-agar dans la crème. Porter à ébullition en remuant constamment puis cuire à petit feu 1 à 2 min. En remplir des ravers. Laisser refroidir. Laisser prendre au réfrigérateur quelques heures.

Dénoyauter les cerises. Porter à ébullition le zeste et le jus d'orange, le sucre et le vinaigre balsamique. Ajouter les cerises et cuire 5 min à petit feu. Avec l'écumoire, sortir les cerises du jus de cuisson. Laisser réduire à feu vif jusqu'à consistance sirupeuse. Verser sur les cerises. Laisser refroidir.

Démouler les pannacotta et les servir accompagnées de cerises au vinaigre balsamique.

\*Dépendant de la marque, il faut diminuer ou augmenter la quantité d'agar-agar. La quantité doit être suffisante pour épaissir 5 dl de liquide.

