



PANNA COTTA

– 6 PERS.

INGRÉDIENTS

- 50g de sucre
- 1 sachet de 2 g d'agar agar (pour 1/2L de liquide)
- 1 gousse de vanille ou extrait de vanille
- 25 cl de crème fraîche
- 25 cl de lait
- Pour le coulis :
200 g de fruits de votre choix (ils peuvent être surgelés)

USTENSILES

- 2 casseroles
- 1 cuillère en bois
- Verrines pour le service

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 10 minutes

MÉTHODE

1 Mettre l'agar agar dans le liquide froid puis faire bouillir 2 minutes. Ajouter le sucre et la vanille dans la casserole et faire frémir.

Bien remuer et verser dans des coupelles. Laisser refroidir puis placer quelques heures au réfrigérateur pour faire prendre.

Préparer le coulis :

2 Mettre les fruits dans une casserole avec 3 cuillères à soupe d'eau. Laisser cuire puis mixer. Laisser refroidir. Ajouter du coulis de fraise, framboise ou autre fruit juste avant de servir.