



Venez nous retrouver sur notre site
« lesjardiniersduvaldauthion »

Panna-cotta au mélilot

60cl de crème liquide

3gr d'agar agar

1 petite poignée de mélilot

60g de sucre semoule

1/2 zeste de citron râpé

Délayer l'agar agar dans un peu de crème froide. Porter le reste de crème à ébullition avec le sucre. Éteindre le feu et ajouter le zeste de citron et le mélilot. Laisser infuser 20mn minimum. Filtrer la crème et remettre légèrement à chauffer ajouter le l'agar agar. Mélanger au fouet et verser dans des ramequins individuels laisser refroidir légèrement et mettre au frais pendant 4 h. servir accompagné par exemple d'un coulis de fruits rouges.

Bon appétit