



Panna cotta

60cl de crème liquide
2 gr d'Agar-Agar
70g de sucre semoule
Arôme

Délayé la crème avec le sucre et les arômes choisis et mettre à chauffer. Ajouter dès le début de cuisson l'agar-agar préalablement dissous dans un peu de crème froide (attention l'agar-agar agit si la crème est portée à ébullition environ 90°) . Mélanger au fouet et verser dans des ramequins individuels laisser refroidir légèrement et mettre au frais pendant 4 h.

pour les arômes vous pouvez infuser° de la vanille où du mélilot, mettre un arôme liquide (vanille où fruit de la passion) où ajouter à votre crème du jus de fruits frais (framboise, fraise kiwi.....)

°si vous faites infuser des plantes il faut laisser 1/2 heure les plantes dans la crème bouillie puis filtrer la crème et la remettre à chauffer avant d'incorporer la gélatine.

Vous pouvez servir cette panna cotta avec différents coulis (fruits rouges, fruits exotiques

Bon appétit