



lesjardiniersduvaldauthion.fr

PANNA COTTA AUX FRUITS

Ingrédients pour 6 personnes

2 pêches

125 g de fraises ou autre fruit rouge

1/2 citron

60cl de crème liquide entière

150 g de sucre

2 cuillères à café d'agar-agar

1 gousse de vanille

Réalisation :

Placer la crème dans une casserole avec 100 gr de sucre et les graines de la gousse de vanille fendue et raclée. Incorporer la moitié de l'agar-agar, fouetter et porter à ébullition.

Verser les deux tiers de la préparation dans le fond des verrines et mettre au frais pendant une heure. Réserver le reste de la casserole au coin du feu

Mixer les fruits rouges avec le sucre restant et faire chauffer ce coulis avec le reste de l'agar agar. Fouetter, au premier bouillon, retirer du feu et laisser refroidir.

Sur les verrines sorties du froid, répartir le coulis refroidi, ensuite réchauffer légèrement le reste d'appareil à panna cotta si besoin puis verser sur le coulis et mettre au frais pendant 2 heures.

Peler les pêches, les dénoyauter et les mixer avec le jus de citron et répartir sur les verrines.

Servir bien frais