



Panna cotta

Panna cotta au lait d'amande



2h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISON

2h

REPOS

175

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

25 cl **Lait d'amande**
50 g **Sucre roux**
1 c. à café **Agar-agar**
20 cl **Crème de soja**
1 **Amande(s) entière(s)**

Étape 1

Préparation de la Panna cotta

- 1 Dans une casserole, mélanger le lait, le sucre et l'agar-agar.
- 2 Porter le mélange à ébullition, une à deux minutes suffisent.
- 3 Cette étape est indispensable quand on utilise l'agar-agar. Si on ne la fait pas bouillir dans un liquide, cette algue ne développe pas son pouvoir gélifiant.
- 4 Oter du feu et ajouter la crème. Bien mélanger afin que la crème s'incorpore au liquide.
- 5 Répartir le mélange dans des verrines (ou des coupelles individuelles).
- 6 Quand le mélange est froid, placer les panna cotta au réfrigérateur pendant au moins deux heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Les sortir une dizaine de minutes avant de les servir afin qu'elles ne soient pas trop froides.
- 2 Ajouter une amande sur chacune des panna cotta en décoration.