Panna cotta

Panna cotta au lait de riz et aux fruits rouges

1h15	15 min	0	1h	126
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

400 ml **Lait de riz**
250 g **Fraise**
1 **Fruits Rouges**
1 c. à café **Agar-agar**
50 g **Sucre roux**
1 **Citron(s) vert(s)**

Étape 1

Préparation des panna cotta

1. Dans une casserole, mélanger le lait, l'agar-agar et le sucre.
2. Porter à ébullition et laisser frémir quelques secondes, retirer du feu.
3. Répartir dans des verrines ou des ramequins
4. Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Étape 2

Préparation des fruits rouges

1. Laver et équeuter les fraises.
2. Les détailler en petits dés.
3. Presser le citron et le verser sur les fraises.
4. Remuer et placer le saladier au frais.

Étape 3

Dressage

1 Ajouter un peu de fruits rouges sur chaque panna cotta et servir frais.