

Panna cotta au lait d'amande & à la framboise



QUANTITÉ

4 verrines



PREPARATION

10 minutes



REPOS

3 heures



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 400ml de lait d'amande
- 200ml de crème d'amande
- 50g de sucre
- 2g d'agar-agar
- 250ml de jus PAGO framboise
- 1g d'agar-agar



Dans une casserole, mélangez le lait d'amande, la crème d'amande, le sucre et les 2 grammes d'agar-agar.

Faites chauffer le mélange.

Lorsqu'il arrive à ébullition, laissez bouillir pendant 30 secondes en mélangeant bien puis retirez du feu.

Versez dans des verrines ou des ramequins. Laissez refroidir un peu et lorsque les verrines sont tièdes, laissez-les reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Dans une casserole, faites chauffer le jus PAGO framboise et l'agar-agar.

Lorsqu'il arrive à ébullition, laissez bouillir pendant 30 secondes en mélangeant bien puis retirez du feu.

Versez la préparation dans les verrines, par-dessus la panna cotta à l'amande (qui est prise) et laissez refroidir pendant une heure au réfrigérateur.