



Panna Cotta

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 6 ramequins de 145 gr

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 1 minute



Ingrédients :

- 75 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
- 3 gr d'agar-agar (1 cac rase)
- 400 ml de crème de soja
- 350 ml de lait de soja à la vanille
 - ou 350 ml de lait végétal + 1,5 cas de vanille liquide
- 6 cas de fruits frais (ou surgelés), de coulis, de caramel ...

Préparation :

1. Mélanger dans la casserole le sucre, l'agar-agar et la crème de soja
2. Battre au fouet, puis ajouter le lait progressivement
3. Allumer le feu moyen
4. Battre sans arrêt le lait à feu moyen, et laisser bouillir 1 minute sans arrêter de battre
5. Verser dans les ramequins
6. Mettre au frigo plusieurs heures
7. Au moment de servir, recouvrir chaque ramequin de fruits / coulis / caramel