

FICHE DE RECETTE

Panna cotta à l'agar agar

Damien Poncelet du Zelf.cooking

Les desserts, collations et en-cas maison sains et gourmands

Type de recette	Dessert
Nombre de portions	8
Temps de préparation	8
Temps de cuisson	5
Temps de refroidissement	10
Coût matières total (HT) :	9,00 €
Coefficient multiplicateur :	8
Prix / Portion (HT) :	1,1200 €

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Crème fraiche (végétale ou vache)	litre	0,7		
Lait entier (végétale ou vache)	litre	0,1		
Sucre	g	80		
Sachet sucre vanillé	pièce	1		
Agar agar	g	4		
Coulis ou compotes de fruits de saison	g	300		
Facultatif : Feuilles de menthe				
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. Monter à ébullition le mélange crème-lait.
2. Quand le mélange est à ébullition ajouter le sucre et l'agar agar sans arrêter de mélanger. Laisser bouillir 5 minutes.
3. Dresser la panna cotta dans des petits verres laissant 1,5 cm de bord libre.
4. Laisser refroidir pour que l'agar agar fige
5. Dresser le coulis de fruits. Servir froid.

Remarque :

- Peu de sucre
- Peu d'ingrédients
- Recette véganisable facilement, remplacez la crème et le lait par des alternatives végétales comme le lait d'amande ou de coco
- S'adapte aux saisons

