

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 €

INGREDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Crème fraîche (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 végétalisable facilement, remplacez la crème et le lait par des alternatives végétales comme le lait d'amande ou de coco
- S'adapte aux saisons

