

Panna Cotta à l'agar-agar



Voici un dessert que j'adore, très facile à faire, et qui en général plaît à tous. D'origine italienne, la panna cotta peut se faire dans à peu près tout type de récipient ; verres, verrines, verres à cocktail, moules en silicone,... et on peut varier les goûts!

En général je l'associe à un coulis de fruits (maison ou surgelé) mais on peut également mettre des fruits frais en brunoise sur le dessus.

Ingrédients :

50 cl de crème liquide
10 cl de lait + 1 cuiller à soupe de lait
1 gousse de vanille
50 g de sucre
3 g d'agar-agar (un sachet et demi)
coulis ou fruits au choix

Réalisation :

- 1) Dans une casserole faire chauffer la crème liquide avec le sucre, les graines, et la gousse de vanille fendue en 2. Bien mélanger le tout.
- 2) Diluer l'agar-agar dans la cuiller à soupe de lait puis ajouter ce mélange dans la casserole. Mélanger jusqu'à ébullition afin d'éviter les grumeaux (sur feu doux).
- 3) Filtrer la préparation afin de récupérer les gousses de vanilles ou d'éventuels résidus d'agar-agar.
- 4) Verser les panna cotta dans des empreintes en silicone, ou dans des verres, verrines,...
- 5) Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur. L'idéal est de les préparer la veille afin qu'elles restent une nuit au frais.
- 6) Démouler les panna cotta (si vous avez utilisé un moule en silicone sinon on laisse dans le verre!!)
- 7) Avant de servir verser le coulis de votre choix ou des petits morceaux de fruits frais sur les panna cotta.