

PANNA COTTA



INGRÉDIENTS



50cl de
crème fluide



60g de
sucre



2g d'agar
agar

ÉTAPE 1 : Dans une casserole, verser la crème avec l'agar-agar et le sucre, puis bien mélanger.

ÉTAPE 2 : Porter ensuite à ébullition. et dès les premiers frémissements, remuer sans cesser pendant 1 min.

ÉTAPE 3 : Verser la crème dans des verrines. Laisser refroidir à température ambiante puis placer au frais pendant 2 h minimum.