

PANNA COTTA A LA VANILLE

Ingrédients :

50 ml de lait
50 ml de crème semi-épaisse
70 gr de sucre
1 gousse de vanille (seulement 1/2 gousse sera utilisée pour la recette)
4 gr d'Agar Agar
2 cuillères à soupe de paillettes d'algues réhydratées

Préparation et cuisson :

Porter doucement à ébullition le lait, la crème, le sucre et la vanille ouverte et grattée.
Dès ébullition, ajouter l'Agar Agar préalablement diluée dans de l'eau.
Bien mélanger et retirer du feu.
Verser dans des pots et mettre au réfrigérateur plusieurs heures.
Au moment de servir, ajouter de la poudre de Dulce.



Recette personnelle proposée par Martine S.
Troc-Recettes du 22/01/2024