Panna cotta à l'agar-agar et coulis de fraises

Une panna cotta tremblante et lisse, prise à l'agar-agar, servie avec un coulis frais de fraises. Légère et élégante.

6 personnes	15 min préparation	10 min cuisson	25 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 400 ml de crème liquide entière
- 200 ml de lait
- 70 g de sucre
- 2 g d'agar-agar
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 250 g de fraises
- 30 g de sucre glace

Préparation

1. Mettre la crème, le lait, le sucre, l'agar-agar et la vanille dans le bol.
2. Cuire en portant à frémissement.
   8 min / 90°C / vitesse 2
3. Répartir dans 6 verrines et laisser prendre 3 heures au réfrigérateur.
4. Rincer le bol, y mettre les fraises et le sucre glace.
5. Mixer pour obtenir un coulis.
   30 sec / vitesse 8
6. Napper chaque verrine de coulis avant de servir.

Le conseil de Tiha
Remue bien en début de cuisson pour que l'agar-agar se disperse sans grumeaux.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.