

Panacotta aux fraises

Ingrédients:

50 cl de crème légère

2 g d'agar-agar

30 cl de lait

60 g de sucre en poudre

1 cuillère à café d'extrait de vanille

180 g de fraises

- Délayer l'agar-agar avec la crème à froid.
- Couper les fraises en 4 dans le sens de la longueur et réserver
- Faire bouillir sans cesser de remuer le mélange agar-agar/crème pendant 3 minutes à feu vif.
- Ajouter le lait et le sucre et remuer pendant 3 minutes sur feu moyen.
- Versez le mélange dans un saladier puis ajouter la vanille et les fraises. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit tiède.
- Verser dans chaque ramequin et mettre au réfrigérateur au moins 3h.



Panacotta aux fraises

Ingrédients:

50 cl de crème légère

2 g d'agar-agar

30 cl de lait

60 g de sucre en poudre

1 cuillère à café d'extrait de vanille

180 g de fraises

- Délayer l'agar-agar avec la crème à froid.
- Couper les fraises en 4 dans le sens de la longueur et réserver
- Faire bouillir sans cesser de remuer le mélange agar-agar/crème pendant 3 minutes à feu vif.
- Ajouter le lait et le sucre et remuer pendant 3 minutes sur feu moyen.
- Versez le mélange dans un saladier puis ajouter la vanille et les fraises. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit tiède.
- Verser dans chaque ramequin et mettre au réfrigérateur au moins 3h.

