PANNA COTTA À LA PÊCHE ET AU LIERRE TERRESTRE % CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 6 verrines

Ingrédient	Quantité
Pêches	300 g (= 4 pêches)
Puree d'amandes	1 càs
sirop de sucre de canne	40 ml
jus citron	0.25
Lait végétal	125 ml (amande ou riz)
Agar-agar	1 g (1/2 sachet)
Lierre terrestre	60 feuilles (1 pognée (30g)pour le sirop et l'autre poignée pour la Panna cotta)

Préparation

1.	Coupez finement 1 poignée de lierre terrestre (+- 30 feuilles).

2.	Dans une casserole, faites chauffer le sirop de sucre de canne avec lierre terrestre. Laissez infuser 5 à
	10 min sur le feu moyen.

- 3. Pour la Panna cotta: Dans le blender, versez les 300 g de pêches, la purée d'amande, l'autre moitié des feuilles de lierre terrestre (30 feuilles), 2 CàS du sirop au lierre terrestre et le jus de citron. Mixez le tout.
- 4. Rincez les verrines (afin de les démouler plus facilement).
- 5. Dans une petite casserole, portez 125 ml de lait végétal à ébullition puis versez l'agar-agar et fouettez sans cesse pendant 2 min. Ajoutez au contenu du blender et mixez. Versez, immédiatement, dans les verrines et placez -les au frigo pendant 2 heures minimum.

6. Démoulez à l'aide d'un couteau humide et dressez -les sur les assiettes. Ajoutez les dés de pêche sur la