

PANNA COTTA À LA PÊCHE ET AU LIERRE TERRESTRE



Ingrédients pour 6 verrines

Ingrédient	Quantité
Pêches	300 g (= 4 pêches)
Purée d'amandes	1 càs
sirop de sucre de canne	40 ml
jus citron	1/4
Lait végétal	125 ml (amande ou riz)
Agar-agar	1 g (1/2 sachet)
Lierre terrestre	60 feuilles (1 poignée (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 préparation. Versez -y le sirop de lierre terrestre. Terminez avec une petite feuille de lierre terrestre sur le dessus (+ fleurs selon la saison).
