

# PANNA COTTA AMANDE, MIEL ET REINE-DES-PRÈS



## Ingrédients pour 4 pers.

| Ingrédient      | Quantité   |
|-----------------|------------|
| lait d'amande   | 500 ml     |
| Reine des prés  | 6 sommités |
| Purée d'amandes | 80 gr      |
| Agar-agar       | 2 gr       |
| Miel            | 2 c. à s.  |

## Préparation

1. Versez le lait d'amande dans une casserole. Portez à ébullition. stoppez le feu et ajoutez la reine-des-près. Laissez infuser 1/2 heure à couvert.  

---

---
2. Filtrez. Ajoutez le reste des ingrédients de la panna cotta, fouettez et faites bouillir à feu doux pendant 30 secondes.  

---

---
3. Répartissez le mélange dans quatre verrines.  

---

---
4. NB : n'hésitez pas à ajouter un coulis de cornouilles par-dessus (voir recette sur le site).  

---

---