

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).
