

PANNA COTTA AUX GRAINES DE CAROTTE SAUVAGE



Ingrédients pour 3 Verrines

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	200 MI
sucré	30 Gr
poire	0.50
citron	0 Jus
Agar-agar	0 Gr
Poivre de Timut	0 Peu
Graines de Carotte	

Préparation

1. Faire chauffer la crème, le sucre et les graines de Carotte préalablement écrasées au pilon. Laisser infuser 30 min.

2. Couper la poire en petits dés, la citronnier. Ajouter un peu de poivre de Timut et quelques graines de Carotte.

3. Filtrer et remettre cuire 2 min avec l'agar-agar. Laisser prendre au frais.
