

# PANNA COTTA AUX GRAINES DE CAROTTE SAUVAGE



## Ingrédients pour 3 Verrines

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	200 Ml
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 citronner. 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.  

---

---