## PANNA COTTA AUX GRAINES DE CAROTTE X CUISINE SAUVAGE

## **Ingrédients pour 3 Verrines**

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	200 MI
sucre	30 Gr
poire	0.50
citron	0 Jus
Agar-agar	0 Gr
Poivre de Timut	0 Peu
<b>Graines de Carotte</b>	

## **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 d	és, la citro	nnier. Ajoute	r un peu d	de poivre de	Timut et quelques	graines de
	Carotte.						

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