

PANNA COTTA DES FORÊTS TOUTE VÉGÉTALE

Ingrédients pour 10 verrines (petites)

Ingrédient	Quantité
Purée d'amandes blanches	160 gr
Miel	3 c. à s. (châtaignier, tilleul...)
lait de riz	800 ml
Agar-agar	2 gr
Douglas	10 rameaux (de 15 cm de long)

Préparation

1. Verser le lait dans une casserole, placer les rameaux de douglas et porter à ébullition. Laisser frémir environ 15 minutes. Filtrer le lait.

2. Délayer la purée d'amande et le miel dans le lait parfumé. Ajouter l'agar-agar.

3. Refaire chauffer jusqu'à ébullition et la maintenir pendant 30 secondes.

4. Mettre en verrine et réfrigérer.
