## PANNA COTTA FRAISE-MELILOT

## **₩** CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 10 verrines

| Ingrédient                     | Quantité                          |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Fraises                        | 600 g                             |
| purée d'amandes<br>blanches    | 2 càs                             |
| sirop d'agave                  | 4 càs                             |
| citron                         | 0.50                              |
| Lait végétal                   | 250 ml (amande, avoine, cajou)    |
| Agar-agar                      | 2 g                               |
| feuilles séchées de<br>mélilot | 0 grosse poignée (jaune ou blanc) |

## **Préparation**

- 1. Faire infuser 30 minutes les feuilles de mélilot dans le lait végétal chaud à petit feu (ne pas atteindre l'ébullition)
- 2. Pendant ce temps-là, dans un blender, mixer les fraises équeutées avec la purée d'amande, le sirop d'agave et le jus de citron.
- 3. Filtrer les feuilles de mélilot et porter le lait végétal à la limite d'ébullition, puis verser l'agar-agar et fouetter sans cesse pendant 2 minutes.
- 4. Ajouter au contenu du blender et mixer.
- 5. Verser immédiatement dans des petites verrines et placer au frigo pendant au moins 2 heures (ce dessert peut tout à fait se préparer la veille).