

PANNA COTTA FRAISE-MELILOT

Ingrédients pour 10 verrines

Ingrédient	Quantité
Fraises	600 g
purée d'amandes blanches	2 càs
sirop d'agave	4 càs
citron	1/2
Lait végétal	250 ml (amande, avoine, cajou)
Agar-agar	2 g
feuilles séchées de mélilot	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).
