

PANNA COTTA AU CORDIAL

Mise en place et préparation:
env. 15 min

Mise au frais: env. 2 h

Pour 4 ramequins d'env. 1½ dl,
rincés à l'eau froide

5 dl de demi-crème

3 c. s. de sucre

2 c. s. de cordial aux œufs

¾ de c. c. d'agar-agar
(Morga)

1 gousse de vanille,
fendue dans la longueur,
graines

500 g de fraises des bois

2 c. s. sucre glace

1 c. s. de menthe, coupée
finement

1. Bien mélanger au fouet dans une casserole la crème et tous les ingrédients jusqu'à la vanille comprise. Porter à ébullition sans cesser de remuer et faire cuire env. 2 min sur feu moyen. Oter la gousse de vanille, remplir les ramequins préparés, laisser refroidir, laisser prendre env. 2 h à couvert au réfrigérateur
2. Mélanger fraises des bois, sucre glace et menthe, laisser macérer env. 15 minutes.
3. Détacher délicatement la panna cotta du bord des ramequins avec la pointe d'un couteau. Tremper rapidement les ramequins dans de l'eau chaude, démouler la panna cotta sur des assiettes, dresser avec les fraises des bois.

Suggestion: remplacer les fraises des bois par un mélange de baies.

Préparation à l'avance: panna cotta env. 1 jour avant, garder à couvert au réfrigérateur.

Portion: 452 kcal, pro 4 g, glu 27 g, lip 36 g

