

PANNA COTTA AU LAIT DE COCO & CITRON



INGRÉDIENTS :

POUR 4 PETITS POTS :

- 300ml de lait de coco (ou autre lait végétal)
- 200ml de crème végétale (ici, crème de soja)
- 40g de sucre de canne blond
- Le zeste d'un citron jaune
- Le jus d'un citron
- 1 c.à.c rase d'agar-agar

PRÉPARATION :

Lavez votre citron, et prélevez-en le zeste puis le jus.

Dans une casserole, versez le lait végétal, la crème végétale, le sucre, le jus de citron ainsi que son zeste, puis l'agar-agar. Mélangez le tout avec une spatule (cela évitera d'incorporer de l'air et d'avoir des bulles dans votre préparation).

Faites chauffer le tout à feu doux en remuant régulièrement et délicatement. Portez à ébullition et versez ensuite directement votre panna cotta dans de petits récipients.

Mettez au frais pendant au moins 2h.

Une fois la préparation figée, vous pouvez y ajouter la garniture de votre choix : gelée, confiture, fruits, herbes fraîches. Plus qu'à déguster !