



# PANNA COTTA KIWI & VANILLE

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 300 g de kiwis
- 5 g de vanille soit 1 càc
- 60 g de sirop d'agave (4 càs)
- 5 g d'agar agar soit 1 càc
- 300 ml de lait ½ écrémé
- 200 ml de crème de soja
- 50 ml d'extrait de vanille (qql gouttes)

## PRÉPARATION

1.
  - Eplucher et couper en cube 1 kiwi
2.
  - Mélanger le lait, la crème, 3 càs de sirop d'agave, la vanille, l'extrait de vanille et l'agar agar dans une casserole
  - Mélanger en faisant chauffer, porter à ébullition 1 min
3.
  - Ajouter au mélange les cubes de kiwis, mélanger et verser dans 6 verrines, puis placer au frigo pendant 2 heures
4.
  - Peler les 2 autres kiwis et mixer avec 1 càs de sirop d'agave puis placer au frigo
  - Lors du service, répartir la purée de kiwi dans les verrines et servir frais

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN**  
**CUISSON : 5 MIN**

