



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

