



Panna cotta au lait d'amandes et fruits de la passion

Ingrédients pour 4 personnes

- 250ml de lait d'amandes
- 2 gr d'agar agar
- 250 ml de crème d'amandes
- 30 gr de sucre de canne
- 1 gousse de vanille
- 4 fruits de la passion

Préparation

1. Chauffez le lait d'amandes et faites-y infuser la vanille.
2. Ajoutez l'agar agar et portez à ébullition 1 minute.
3. Retirez du feu et ajoutez le sucre et la crème.
4. Versez la préparation dans 4 ramequins.
5. Laissez tiédir puis refroidir au réfrigérateur durant 2 heures.
6. Ajoutez la chair et la graines des fruits de la passion avant de servir.