

Panna Cotta

Au thermomix

Préparation pour 10 verrines

Ingrédients :

- 800g de crème fraîche liquide
- 200g de lait
- 2 sachets de sucre vanillé
- 50g de sucre en poudre
- 4g d'agar-agar

Recette :

1. Mettre tous les ingrédients dans le thermomix.
2. Programmer 10min/100°C/Vitesse 3.
3. Verser la préparation dans des verrines puis mettre directement au frigo.
4. Servir avec un coulis de fruits.