

Panacotta agar-agar et coulis de fraise

Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :5 min

Calories par portion : 232.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 12.348

Les ingrédients

- 20.0 cl Crème liquide 30pc
- 5.0 cl lait demi écrémé
- 45.0 gr Sucre en poudre
- 1.0 cs Fleur d'oranger
- 2.0 gr Agar-agar
- 200.0 gr Fraise
- 2.0 cs sucre glace

Préparation de la Panacotta

Verser la crème dans une casserole. Sucre. Laisser chauffer à feu doux tout en remuant de temps en temps. Ajouter la fleur d'oranger. Dès les premiers frémissements, ajouter l'agar-agar, mélanger et laisser cuire durant 2 minutes en remuant constamment. Eteindre le feu et laisser refroidir.

Verser la préparation dans 4 petites verrines et réserver au réfrigérateur pendant trois heures.

Préparation du coulis

Dans un blender mixer les fraises lavées et équeutées avec 2 cuillères à soupe de sucre glace et réservez au frais.

Présentation

Au moment de servir, versez sur vos panacotta le coulis de fraises.