

# Panacotta d'Agar-agar à la vanille

## Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :120 min

Calories par portion : 46.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 2.574

## Les ingrédients

- 2.0 gr Agar-agar
- 50.0 cl Lait écrémé
- 1.0 u Vanille Gousse
- 5.0 gr Édulcorant poudre

## Préparation des fruits

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la gousse de vanille pendant 5 minutes. Ajouter l'agar-agar et portez à ébullition. Mélanger bien. Faire cuire 2 minutes sans cesser de remuer.

Laisser tiédir quelques minutes et ajouter l'édulcorant. Mélangez bien.

## Préparation de la panacotta

Verser la préparation dans des ramequins. Laisser refroidir et faire prendre au froid pendant 2 hrs.

## Présentation

Nappez de quelques fruits rouges ou de caramel.