

FRAISES

FAÇON PANA COTTA

15 min

PRÉPARATION

4 portions

INGREDIENTS

- ❖ 10 cl de yaourt animal ou vegan
- ❖ 500 g de fraises / 40 cl de fraises mixées
- ❖ 2 g d'agar-agar
- ❖ 2 CS de sucre roux (éviter les sucres complets forts en goût, qui masquerait celui de fraises)

PREPARATION

- Rincer les fraises et les couper en morceaux
- Mixer les fraises pour avoir 35 cl
- Faire bouillir 15 cl de boisson végétale avec 2g d'agar et le sucre pendant 2 min à petit feu
- Verser le yaourt dans un saladier
- Ajouter la purée de fraise
- Bien brasser
- Verser l'eau bouillie avec l'agar agar
- Mixer pour homogénéiser
- Verser la préparation dans des verrines
- Réserver au frais
- Mixer le reste de fraises pour jouer sur les contrastes

CONSEIL SUR L'AGAR-AGAR

C'est une algue au pouvoir absorbant qui remplace la gélatine. **C'est un produit qui s'apprivoise.** Le tester sur de petites quantités et respecter les proportions. Si vous testez des recettes réussies, bien noter vos dosages.

SUGGESTIONS

Pour plus de gourmandises, ajouter quelques :

- graines de chanvre décortiquées ou
- quelques gouttes d'eau de rose ou
- parsemer d'éclats de fèves de cacao