

Panna Cotta à la crème de calissons et à la fève Tonka!



Ingrédients pour 2 personnes:

25cl de crème liquide 3%
2cs de crème de calissons
1 fève tonka (1/2 dans mon cas)
1/2cc d'agar agar

Réalisation:

Fouetter l'agar agar avec la crème liquide et la crème de calissons
Porter à ébullition et laisser frémir 1 minute à 2 minutes.
Verser dans les verres et laisser refroidir à T° ambiante avant de laisser
reposer 2h au frigo...
C'est prêt!!