

PANNA COTTA A L'ORGEAT ET COULIS DE FRUITS ROUGES

Pour 2 verrines

Préparation : 10 min

Réfrigération : 3-4 heures au moins



150 ml de crème fleurette
100 ml de sirop d'orgeat
50 ml de lait
2 feuilles de gélatine (4 g)
coulis de fraises ou de fruits rouges
fraises pour le décor

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 10 min.
- 2 Faire chauffer la crème, le lait et le sirop d'orgeat jusqu'à ébullition.
- 3 Y faire fondre la gélatine essorée, mélanger et laisser refroidir sans prendre.
- 4 Verser dans des verrines et mettre au frais.
- 5 Au moment de servir, décorer de coulis et de fraises.