

## *Panna cotta aux figues séchées*



Pour 4 verrines :  
150g de figues séchées  
150ml de lait ribot  
150ml de lait écrémé  
100ml de crème légère  
2g d'agar-agar

Préparation :  
Mixez les figues et les laits.  
Faites chauffer ensemble ce mélange, la crème et l'agar-agar.  
Laissez bouillir 30 secondes.  
Répartissez dans les verrines.  
Réfrigérez-les au minimum 2h.  
Servez décorée d'une figue séchée entière.