

## Panna cotta à l'amande & coulis de framboises sans gluten et sans lactose



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Repos** : 60 mn

**Cuisson** : 2 mn

*Pas de gluten, pas de lactose, mais un dessert savoureux.*

### Ingrédients

- 250 ml de lait d'amande
- 250 ml de crème d'amande liquide pour la cuisine
- 2 cs de sirop d'agave
- 2 g de d'agar-agar en poudre soit 1 c.à.c rase
- coulis de framboises (par exemple du coulis de framboise bio mieux vivre)

### Préparation

- 1 Prenez une casserole et mélangez-y le lait la crème d'amande, l'arôme naturel et le sirop d'agave.
- 2 Dans un petit récipient, délayez l'agar-agar avec un peu d'eau.
- 3 Portez le mélange réalisé en étape 1 à ébullition et versez l'agar-agar dès que les premières bulles apparaissent.
- 4 Remuez rapidement pour ne pas que des grumeaux se forment.
- 5 Le mélange doit bouillir durant 2 minutes. Mais ne cessez pas de mélanger pendant ce temps.
- 6 Versez le mélange dans des verrines et laissez-le refroidir à température ambiante. Une fois refroidies, placez vos verrines au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange épaisse (comptez entre 30 minutes et une heure).
- 7 Faites déguster les verrines bien froides à vos invités, accompagnées de coulis et de framboises fraîches.

Proposé par

**Mieux Vivre Auchan**

Mieux Vivre par Auchan

### Le portail de la bonne alimentation

Manger est un plaisir et doit le rester. Vous trouverez sur [la boutique en ligne Mieux Vivre](#) des produits adaptés aux besoins de ceux qui souhaitent manger mieux et de ceux qui surveillent leur alimentation : produits bio, sans allergènes, sans sel ou sucre ajouté, végétariens...

Découvrez et partagez des recettes gourmandes sans gluten, sans oeuf, sans lait de vache, mais aussi végétariennes avec la communauté Mieux Vivre sur [recettes.mieux-vivre.auchan.fr](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

