

Panna cotta au lait d'amande et au miel et son crumble de pain d'épices



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Une version revisitée du célèbre dessert italien.

Ingrédients

- 300 ml de lait d'amande - par exemple bjorg
- 1 briquette de crème d'amande cuisine - par exemple bjorg
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 g d'agar agar
- 20 amandes
- 4 tranches de pain d'épices

Préparation

- 1 Mettez le lait et la crème d'amande à chauffer dans une casserole.
- 2 Dès que le liquide est tiède, incorporez l'agar-agar et portez à ébullition pendant 2 minutes.
- 3 Hors du feu, ajoutez le miel et versez dans des ramequins.
- 4 Placez-les tièdes au réfrigérateur.
- 5 Passez alors au crumble en torrifiant les amandes pendant 5 minutes dans une poêle à sec et en les mixant avec le pain d'épices.
- 6 Parsemez votre panna cotta de ce crumble avant de la servir.

Proposé par

Bjorg

Bjorg Bio-Nutrition

25 ans de savoir faire bio.

"Ce que nous mangeons chaque jour contribue à notre santé de demain". C'est en partant de ce constat que Bjorg a fondé le concept de Bio-Nutrition, qui repose sur la sélection rigoureuse des ingrédients, les bénéfices nutritionnels de ses produits et la préservation du goût. Aujourd'hui, Bjorg est la première marque française de produits alimentaires biologiques. Composez au quotidien des menus biologiques, selon vos envies et vos besoins.

Découvrez la gamme Bjorg : www.bjorg.fr

Découvrez de savoureuses recettes santé : sans gluten, légères ou végétariennes sur www.bjorg.fr/recettes

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

