

## Panna cotta du verger



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 5 mn

**Repos** : 1 h

**Cuisson** : 10 mn

*Laissez parler votre imagination en changeant un peu la recette avec de la compote d'abricots, de pruneaux, de framboises... Dégustez avec des petites galettes au beurre. C'est un bonheur...*

Recette proposée par : Florie Le Guellec

### Ingrédients

- 160 g de compote - pomme-poire
- 1/2 gousse de vanille
- 2 g d'agar-agar
- 50 cl de crème - liquide
- 30 cl de lait

### Préparation

- 1 Délayez les 2 g d'agar-agar avec 50 cl de crème liquide.
- 2 Faites bouillir le tout dans une casserole sans cesser de remuer.
- 3 Ajoutez alors 30 cl de lait, la demi-gousse de vanille et 160 g de compote. Mélangez bien et versez dans des petits pots.
- 4 Placez au réfrigérateur une heure avant de servir.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

