

Panna cotta coco-vanille

aux pêches, au miel et au romarin



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

15 minutes

Portions :

4 personnes

Ingrédients :

- 400 ml de crème de coco 21% de matière grasse
- 2 g d'agar-agar
- 1 c à c de vanille en poudre
- 1 c à s de sucre de canne
- 4 pêches jaunes et/ou blanches
- 2 c à s de miel
- 1 c à s de romarin séché

1. Verser le lait de coco dans une casserole, ajouter l'agar-agar, le sucre, la vanille en poudre et mélanger.
2. Porter à ébullition et fouetter pendant 2 minutes.
3. Verser dans des ramequins, laisser refroidir et réserver 2 heures au réfrigérateur.
4. Laver les pêches et les couper en quartiers.
5. Réchauffer le miel à feu doux dans une sauteuse, ajouter le romarin et les pêches coupées.
6. Cuire 10 minutes en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que les fruits soient fondants et nappés de miel.
7. Retourner les ramequins dans des assiettes, ajouter la compotée de pêches et servir.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr