



Panna cotta coco sans gélatine

29/05/2019 à 08h50

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 20 cl de crème de coco
- 10 cl de lait de coco
- 1 c. à café rase de maïzena
- 1/2 c. à café rase d'agar-agar
- 50 g de sucre de canne non raffiné
- Framboises fraîches
- Coulis de framboises

Préparation :

- Dans un petit bol, délayez la maïzena et l'agar-agar avec un peu de lait de coco. Versez dans une casserole et ajoutez le reste de lait de coco. Faites chauffer jusqu'aux premiers frémissements puis faites frémir pendant 30 secondes en fouettant;
- Hors du feu, ajoutez le sucre, la crème de coco et fouettez. Versez dans 4 verres, laissez refroidir, filmez et réservez au frais pendant au moins 4 heures. Servez avec les framboises fraîches et le coulis.