

La panna cotta de lait d'amandes aux framboises

13/06/2017 à 11h16

Par [Paul Blouet](#)



Photo non contractuelle

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 3/4l de lait d'amandes
- 6g d'agar-agar
- 75g de sucre
- 2 barquettes de framboises
- une gousse de vanille
- 2 tiges de rhubarbe
- 100g de sucre

Préparation :

- Diluez l'agar-agar dans le lait d'amandes;
- Faites chauffer le lait d'amandes avec la gousse de vanille fendue et les 75g de sucre;
- Remuez sans cesse jusqu'à ébullition;
- Laissez refroidir;
- Débarrassez dans les ramequins;
- Ajoutez quelques framboises;
- Mettez au frais;
- Epluchez et coupez la rhubarbe en tronçons;
- Saupoudrez de sucre;
- Laissez 10 minutes;
- Enlevez le jus;
- Mettez à cuire à feu vif dans une casserole 3 minutes en remuant avec une cuillère en bois;
- Démoulez la panna cotta;
- Dressez au centre;
- Ajoutez la compote de rhubarbe autour et quelques framboises pour la décoration.

L'astuce du chef :

Vous pouvez remplacer les framboises par tous les fruits que vous désirez : cassis, myrtilles, bananes, ananas, pommes, poires en fonction de la saison, etc...