

# PANACOTTA LEGERE COCO FRAMBOISE

*Traditionnellement à base de crème, cette panacotta, tout en légèreté, est confectionnée avec un doux lait de coco, finement mis en valeur par l'acidité des framboises.*



## Ingredients

200 g de lait de coco

100 g d'eau

70 g de sucre

2 g d'agar agar

100 g de framboises (fraîches ou surgelées)

Mettre tous les ingrédients, sauf les framboises, dans le bol et régler **5 mn à 90° vitesse 4.**

Verser dans les verrines et répartir les framboises.

Laisser prendre à T° ambiante et réfrigérer.

