

# PANACOTTAS LÉGERES AUX FRUITS

*La Panacotta est traditionnellement réalisée avec de la crème entière et de la gélatine. Dans cette recette, la crème est légère et la gélatine remplacée par de l'agar-agar. Ce qui en fait une recette idéale pour terminer un apéritif dînatoire en légèreté.*



## Ingrédients pour 20 à 25 mini verrines :

400 g de crème liquide

400 g de lait

80 g de miel

50 g de sucre

1 c à café d'eau de fleur d'oranger (ou autre parfum, suivant les coulis)

4 g d'agar agar soit 2 cuillères de 2.5 ml rase

Verser la crème, le lait, le miel et l'agar-agar dans le bol et régler 10 mn à 90° vit 2  
A l'arrêt de la minuterie ajouter l'eau de fleur d'oranger, mélanger quelques secondes et verser dans les verrines.

Quand les panacottas sont prises, ajouter une coulis de fruits de saison ou un assortiment de confitures colorées.

Ici, confiture de kiwi, gelée de coings, gelée de sureau et confiture de guignes.

Décorer de petites feuilles et de graines.