

**Panna cotta onctueuse à la
purée d'amande (vegan)**

**Panna cotta onctueuse la purée
d'amande**



Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 ml de crème végétale d'amande ou de soja
- 150 ml d'eau tiède
- 2 c. à soupe bombées de purée d'amande blanche
- 4 c. à soupe de sucre blond ou complet
- 1 c. à soupe de fécule de maïs ou d'arrow-root
- 1 petite c. à café (soit 1,5 g) d'agar-agar
- Pour servir : sirop d'érable, noix de pécan concassées, purée de fruits rouges...



Déroulement de la recette :

- Dans une casserole, verser la crème, l'eau, la purée d'amande blanche, le sucre, la fécule ou l'arrow-root et l'agar-agar.
- Porter doucement à ébullition, en mélangeant régulièrement au fouet.
- Maintenir l'ébullition 1 à 2 minutes puis couper le feu.
- Mélanger une dernière fois.
- Répartir la crème dans 4 ramequins et laisser refroidir avant de placer au frigo 1 à 2 heures.
- Déguster tel quel ou suivez mon conseil : verser 1 c. à café de sirop d'érable sur chaque panna cotta, ainsi que 2 noix de pécan concassées par crème. Ou encore un coulis de fruits rouges... Délicieux !



[themoneytizer id=13364-16]