



Panna cotta au melon...

C'est meilleur quand on fait des billes de melon qu'on dispose sur la crème avant le service mais je n'en avais pas, alors j'ai fait sans. Pour celles et ceux qui n'ont pas ce sirop, il suffit de mixer entre 200 et 300 g de melon.

Ingrédients :

- 40 cl de lait (de vache, de soja, de coco, d'amande, ... c'est comme on veut)
- 10 cl de crème liquide
- 2 à 3 càs de sirop de melon (ou environ 250 g de melon mixé)
- 2 g d'agar agar soit à peine 1 càc rase ou 3 feuilles de gélatine (6 g)

Préparation :

Dissoudre l'agar agar dans 3 càs de lait.

Verser le reste du lait avec la crème dans une casserole, y ajouter l'agar agar dilué, le sirop de melon (ou melon mixé), et éventuellement du sucre si le melon n'est pas très sucré.

Porter à ébullition 1 minute en remuant avec une cuillère en bois pour que ça n'accroche au fond de la casserole. Donner éventuellement un petit coup de mixeur plongeant.

Remplir les ramequins avec le lait chaud.

Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur pour au moins 2h.

Servir bien frais avec des billes de melon ou 1 càc de sirop de melon.

BON APP'

