

Panna Cotta Coco-Grenade

Ingrédients :

Pour 12 Petites Demi Sphères

- * 600 ml de lait de Coco
- * 3 à 4 CS de sucre
- * 1 CC de agar-agar en poudre
- * 1 ou 2 grenades



Préparation :

Mélangez dans une casserole le lait et le sucre. Portez à ébullition en mélangeant non stop. Ajoutez le agar-agar dilué dans un peu de lait froid et poursuivez la cuisson 1 minute en mélangeant toujours.

Versez dans les empreintes et laissez prendre 30 minutes à l'air libre puis 1 heure minimum au frigo.

Au moment de servir démoulez et décorez de graines de grenade...