



Panna Cotta Orgeat

Ingrédients (pour 8 minis verrines)

40cl de crème liquide
40g de sucre en poudre
3 feuilles de gélatine
3càs de sirop d'orgeat

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, verser la crème et ajouter le sucre en poudre. Mélanger.

Faire chauffer le mélange à feu doux. Dès qu'il est chaud, ajouter, hors du feu, la gélatine essorée et le sirop d'orgeat.

Mélanger.

Verser la préparation dans les verrines.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pendant 3 heures.

Au moment de servir, préparer un coulis de fraises en mixant des fraises avec un peu de sucre.