

LA PANNACOTTA AUX LITCHIS ET A LA GRENADINE



Ingrédients :

- une boîte de litchis au sirop
- environ 200 g de crème liquide
- 40 g de grenadine + 3 c à s pour le décor
- du sucre rose pour la déco
- 2 g d'agar agar

Préparation :

- Egoutter les litchis et récupérer le jus
- mettre dans le bol, le jus des litchis, la grenadine, la crème liquide, mélangez et programmer 8 minutes à 100° vitesse 1
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter l'agar-agar et remettre à chauffer à 100° pendant 2 minutes à vitesse 2
- Laisser tiédir
- Pendant ce temps préparer les brochettes de litchis et réserver les au frais
- Déposer le reste de fruits en morceaux au fond des verrines et verser dessus la pannacotta tiède
- Placer au moins 2 heures au frais
- Au moment de servir, napper les pannacottas de grenadine
- Disposer les brochettes de fruits dessus et parsemer de sucre rose

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>