Panacotta fraises soja recette cookeo



Panacotta fraises soja recette cookeo

Ingrédients

400 ml de lait de soja

30 g de sucre en poudre

2 g d’agar agar

Le jus d’un citron pressé

150 g de fraises

20 g de crème fraîche liquide

Préparation

Pressez un citron

Dilué avec de l’eau l’agar agar dans un petit récipient

Découpez les fraises en morceaux.

Mode dorer

Versez dans la cuve le lait de soja, le sucre, l’agar agar dilué dans l’eau, le jus du citron pressé.

Portez à ébullition. Quand l’ensemble de la préparation atteint l’ébullition maintenez la pendant 2 mn.

Arrêtez la fonction dorer. Ajoutez la crème fraîche

Déposez les morceaux de fraises dans des ramequins

Versez la préparation dans des ramequins sur les morceaux de fraises. Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo au moins 2 h.

Vous pouvez faire un coulis de fraises avec de la confiture de fraises et de l’eau pour la décoration.