

# 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](#).