

Panna cotta au sirop d'érable



Pour aujourd'hui je vous propose de délicieuses et légères panna cotta au sirop d'érable. Tout simplement gourmandes ces panna cotta sont très simple et rapide à réaliser. Pour ces dernières j'ai opté pour une crème liquide légère pour vraiment obtenir un dessert léger et c'est ce que j'ai obtenu ! De ce fait j'ai augmenté un peu la quantité d'agar-agar pour être sûr que ça prendrait. Mes panna cotta ne contiennent pas de sucre, elles sont juste aromatisées et sucrées avec le sirop d'érable. Ce petit dessert tout léger, crémeux a beaucoup plus chez moi !

Pour 6 personnes

Ingédients:

60cl de crème liquide légère

25ml de sirop d'érable

3g d'agar-agar

Préparation:

Dans une casserole, faites bouillir la crème liquide.

Une fois que l'ébullition se prononce, versez une louche de crème chaude dans un verre.

Tout en fouettant à l'aide d'un petit fouet, incorporez l'agar-agar dans la crème chaude, si nécessaire mixez la préparation de façon à éviter les "grumeaux" d'agar-agar dans les panna cotta.

Reversez le tout dans la casserole et faites de nouveau chauffer pendant 2min tout en mélangeant, jusqu'à ce que l'ébullition se prononce de nouveau.

Hors du feu, ajoutez alors 20ml de sirop d'érable et mélangez.

Répartissez la préparation dans 6 verrines et entreposez au réfrigérateur pour au moins 5H.

Au moment de servir, versez le sirop d'érable restant sur les panna cotta.