

Panna cotta de PATATE DOUCE et coulis de fraise

*Testé et approuvé par les habitants du centre social Village 2
lors du « Challenge Cuisine » du 3 décembre 2014*

Ingrédients: 4 pers.

10 cl de crème

10 cl de lait

2 c.à.c de sucre cassonade

80g de patate douce

1g d'agar-agar.

1 dizaine de fraises

Préparation

La mettre dans une casserole la patate douce préalablement épluchée et rapée avec la crème, le lait, le sucre et l'agar-agar. Dès que la préparation se met à bouillir, baisser le feu au maximum et laisser cuire une dizaine de minutes. Mixer le tout, verser la préparation dans des ramequins et réserver au frigo.

Mixer les fraise (éventuellement, ajouter un peu de sucre) et verser sur la panna cotta déjà bien prise.
Servir frais !



Source : brevesdecuisine.com