



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Panacotta café et son coulis de fraise .



Ingrédients pour 5 ramequins :

- 1 sachet de 2 g d'agar - agar
- 100 ml de coulis de fraise
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 200 g de nappage café
- 30 cl de lait $\frac{1}{2}$ écrémé
- 70 g de grains de café Sainte Lucie

- faire fondre à feu doux les grains et le nappage café dans le lait et la crème fraîche liquide
- Dès que le café est fondu verser l'agar - agar et remuer
- Porter à ébullition pendant 5 minutes tout en continuant de mélanger
- Verser ensuite la préparation dans 5 ramequins
- Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 5 heures
- Au moment de servir démouler et verser le coulis de fraise

Astuce : Pour démouler le ramequin à l'aide d'un couteau faire un espace d'air entre le récipient et la préparation tout en maintenant le récipient renversé, près à démouler

