



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

## . Panna cotta abricot réglisse au soja .



*Ingrédients pour 3 verrines :*

- 2 c.à.s de confiture d'abricot
- 2 g d'agar-agar
- 3 c.à.s d'eau
- 3 mini pastilles de réglisse Cachou Lajaunie
- 40 cl de crème cuisine au soja (bio Regain)
- 60 g de sucre en poudre

- Dans un bol rempli des 3 c.à.s d'eau froide délayer la poudre d'agar-agar
- Dans une casserole porter à frémissement le mélange de crème, sucre, confiture et pastilles de réglisses
- Remuer fermement pour monter la crème, délayer la confiture, faire fondre les pastilles de réglisses
- Verser l'agar-agar délayé dans l'eau dans cette préparation et mélanger pour bien l'incorporer
- Continuer la cuisson à léger frémissement
- Verser dans des ramequins et laisser refroidir à température ambiante
- Une fois les ramequins refroidis, les placer pour 3 heures minimum au réfrigérateur
- Démouler et servir froid

*Astuces :*

- La crème de soja cuisine remplace la crème fraîche liquide, ça à la même consistance et couleur
- La crème soja a un goût particulier apportant une petite touche noisette à la panna cotta

