



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

## **. Panna cotta choco coco .**



*Ingrédients pour 4 personnes :*

*Pour le chocolat :*

- 1 c.à.s de chocolat en poudre
- 2 g d'agar-agar
- 20 g de sucre
- 30 cl de crème fraîche liquide

*Pour le coco :*

- 2 g d'agar-agar
- 20 g de sucre
- 25 g de noix de coco râpée
- 30 cl de crème fraîche liquide

- Dans une casserole mélanger tous les ingrédients en ajoutant l'agar-agar une fois le restant chaud
- Poursuivre la cuisson quelques minutes à feu doux pour délayer l'agar-agar. Laisser refroidir
- Répartir la préparation équitablement dans des verrines. Placer au réfrigérateur une nuit
- Le lendemain faire de même pour la préparation à base de noix de coco, puis laisser refroidir une journée

*Astuce : pour ceux qui aiment la crème de coco, remplacer la noix de coco râpée par cette crème*

