



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

. Panna cotta soja café .



Ingrédients pour 4 verrines :

- 1 c.à.s d'arome café
- 4 g d'agar-agar
- 60 g de crème liquide de soja
- 60 g de sucre

- Dans une casserole chauffer la crème et le sucre mélangés ensemble
- A frémissement, ajouter l'arome et l'agar-agar, poursuivre la cuisson quelques minutes en remuant
- Laisser tiédir puis placer la préparation dans les verrines. Placer au réfrigérateur pendant une nuit

