

Panna cotta à la vanille

Ingédients

400 ml de lait entier
400 ml de crème liquide entière
1 gousse de vanille fendue en deux
80 gr de sucre
1 sachet d'agar agar (3gr)

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM

Programmer 13 mn à 100° vitesse 2

Répartir dans des ramequins

Mettre au frais pour plusieurs heures (j'avais préparé la veille pour le lendemain)

Au moment de servir garnir d'un coulis de votre choix

