

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au Thermomix

Panna cotta légère



Pour 6 panna cotta

300 g de jus de fruits (j'ai centrifugé poires et oranges)
2 yaourts à 0%
2 g d'agar agar

Sauce au chocolat :

4 carrés de chocolat pâtissier
3 à 4 CS de crème légère
ou un peu de lait tout simplement

Dans le bol du TM

Mélangez le jus d'orange et l'agar agar et régler **8 min à 100° VIT 3** (ça doit frémir).

Ajoutez les yaourts et mélanger **20 sec VIT 6**.

Versez dans 6 petits moules en silicone puis laissez refroidir **au frigo au moins 2 heures**.

Faire éventuellement une sauce au chocolat qui accompagnera ce petit dessert mais juste avant de servir.

Sauce chocolat : Faire bouillir la crème fraîche au four micro-ondes et ajouter le chocolat pâtissier. Bien mélanger avec une cuillère en bois.
ou faire fondre du chocolat avec un peu de lait...