

Panna Cotta aux Prunes Rouges

Ingrédients pour 6 personnes :

- 25 cl de lait
- 25 cl de crème liquide
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 g d'agar agar

Pour le coulis de prunes rouges:

- 500 g de prunes rouges
- 50 g de sucre

Dans une casserole, mélanger le lait, la crème liquide, le sucre, le sucre vanillé et l'agar agar.

Faire chauffer le tout à feu moyen et remuer continuellement.
Dès que ça commence à bouillir, retirer la casserole du feu.

Verser la préparation dans des verrines.

Laisser refroidir avant de les mettre au réfrigérateur pendant au moins 4h.

Pour le coulis de prunes rouges:

Faire cuire les prunes tout doucement dans une casserole avec le sucre et laisser réduire pendant 20 minutes environs.
Passer le tout au blender pour obtenir un coulis.

Réserver au frais.

Au moment de servir, napper les panna cotta du coulis de prunes .