



## La pannacotta rose au lait d'amande

Recette pour 6 personnes. Frais : 4 à 6 h.

### Ingrédients

Crème entière à 30% : 30 cl (= 300 g)  
Lait d'amande : 30 cl (= 300 g)  
Poudre de vanille pure : une cuillère à moka  
Arôme alimentaire d'amande : quelques gouttes  
Feuilles de gélatine : 4  
Poudre de biscuits roses : 50 g (*Fossier*)  
Sirop de fraise bonbon : 20 g (*Monin*)  
Bonbons fraises Tagada ® pink : 6

### Matériel

une petite casserole  
deux bols  
une balance ménagère  
six petits verres



### Réalisation

1. Dans un bol rempli d'eau, faire tremper les feuilles de gélatine.
2. Dans la casserole, verser la crème entière et le lait d'amande. Mener à petite ébullition puis ôter du feu.
3. Essorer les feuilles de gélatine et les déposer dans le mélange au lait d'amande. Ajouter éventuellement quelques gouttes d'arôme d'amande, la poudre de vanille pure et bien mélanger le tout à la cuillère en bois.
4. Dans le second bol, mélanger 30 g de poudre de biscuits roses avec le sirop de fraise bonbon et bien mélanger. En tapisser le fond des verres et bien tasser.  
*- si vous ne trouvez pas de poudre de biscuits roses, il suffit tout simplement de mixer des biscuits. En pulvériser 6 ou 7 vous en donnera environ 50 g -*
5. Quand le mélange crémeux est tiède, le verser dans les 6 verres. Couvrir ceux-ci de film alimentaire et les placer au frais durant au moins 4 heures.

### Présentation

7. Au moment de servir, saupoudrer avec le reste de poudre de biscuits roses et décorer d'une fraise Tagada ®.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)