Recette bio : panna cotta au soja et coulis d'abricot

"Recette de dessert sans gluten à la panna cotta, soja et coulis d'abricot bio."

Découvrez la recette sans gluten Jardin BiO du dessert italien : la panna cotta. Pour la réaliser, assemblez de la crème et le lait de soja bio, de la vanille et de la gélatine et laissez refroidir une nuit. Ajoutez un colis d'abricot pour encore plus de gourmandise ou d'autres fruits bio de votre choix !

↓ Voir les ingrédients

Temps de préparation	30 mn
Nombre de personnes	4 pers.
Difficulté	Difficile

Les + recettes

Dessert

Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 400 ml de lait de soja
- 400 ml de crème de soja
- 1 gousse de vanille Jardin BIO
- 100 ml + 60 ml de sirop d'agave Jardin BIO
- 4 feuilles de gélatine
- 500 g d'abricots

Etapes de préparation

1. Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir
2. Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les graines avec la pointe d'un couteau.
3. Porter à ébullition la crème, le lait de soja, les graines de vanille et le sirop d'agave. Couper le feu dès que la préparation commence à bouillir.
4. Essorer la gélatine entre les doigts, puis la fouetter dans la préparation au soja.
5. Verser la préparation dans 4 à 6 verres - suivant la taille - et placer une nuit au réfrigérateur.
6. Laver les abricots, les dénoyauter et les couper en quatre.
7. Cuire les abricots 20 minutes.
8. Hors du feu, ajouter 60 ml de sirop d'agave. Bien remuer le coulis et le placer au frais 1 nuit.
9. Répartir le coulis d'abricot sur chaque panna cotta, Parsemer d'amandes effilées et grillées à sec et déguster!
10. ASTUCE: Ajouter une ou deux framboises fraîches en déco!