



# Panna cotta

POMMES À PEAU ROUGE - 500 g  
EAU - 2 à 4 c.s.  
SUCRE - 3 à 4 c.s.  
JUS DE CITRON - 1 c.c.

*Pour 4 petits moules d'env. 1dl, rincés à l'eau froide.*

*Porter le tout à ébullition dans une casserole, baisser le feu, cuire 5 à 10 minutes à feu doux, jusqu'à ce que les pommes soient tendres, réduire en fine purée, passer au tamis, reverser 2 dl en casserole, laisser tiédir le reste, couvrir et mettre au frais.*

CRÈME - 2 1/2 dl.  
AGAR-AGAR - 1 c.c

*Bien mélanger, ajouter à la purée dans la casserole.*

SUCRE - 1 à 3 c.s.

*Ajouter, porter à ébullition en remuant sans arrêt, baisser le feu, cuire env. 2 min à feu doux, verser dans les moules préparés, laisser refroidir. Couvrir et laisser prendre au réfrigérateur env. 2 heures.*

*Pour servir, démouler délicatement la panna cotta sur l'assiette et napper d'un peu de purée de pommes réservée.*

