**Panna Cotta**

préparation sans cuisson.

1. Verser 250 ml de lait tiède dans un récipient haut.

 2.Ajouter la poudre, puis battre brièvement avec un batteur électrique sur vitesse minimum,

puis environ 1 mn sur maximum.

3. Ajouter 250 g de crème liquide et mélanger sur vitesse minimum.

4. Verser le liquide dans des verres à dessert et réfrigérer au moins 2 heures.

Pour les panna cotta au lait de coco :

50cl de lait de coco

25cl de crème liquide allégée

25cl de lait

120g de sucre

4g d’[agar agar ici](http://www.recetteshanane.com/%20http%3A/www.cuistoshop.com/s/26896_147580_pot-dagar-agar-bio-140g)

**Panna Cotta**

préparation sans cuisson.

1. Verser 250 ml de lait tiède dans un récipient haut.

 2.Ajouter la poudre, puis battre brièvement avec un batteur électrique sur vitesse minimum,

puis environ 1 mn sur maximum.

3. Ajouter 250 g de crème liquide et mélanger sur vitesse minimum.

4. Verser le liquide dans des verres à dessert et réfrigérer au moins 2 heures.