



Panna cotta coco – clémentien & végétalienne – sans gluten &

Marie L



Retrouvez mes recettes sur [Allergique Gourmand](#)
Allergène présent: aucun des 14 allergènes majeurs
Garantie sans lait, œufs, fruits à coque, soja,
arachide, gluten / blé, sésame.....

Temps de préparation: 20 min

Temps de repos: 2H00

Ustensiles: un presse agrumes – une casserole –
un fouet – 7 petites verrines

Ingrédients pour 7 personnes:

- 250 ml de lait de coco en boîte bio
- 200 ml de crème de chanvre Sojade bio
- 3 clémentines moyennes
- 50 g de sucre non raffiné bio
- 2 g d'agar agar
- 1 c à café de fécule de maïs bio
- 10 kumquats + sucre + eau



Mettez la fécule et l'agar agar dans une casserole. Ajoutez le sucre.

Versez le lait de coco, en fouettant la préparation. Portez la casserole sur feu moyen, sans cesser de remuer.

Aux premiers frémissements, ajoutez la crème de chanvre. Remuez et attendez que les frémissements reprennent. Laissez cuire encore 1 min. Éteignez le feu.

Ajoutez le jus de clémentines, sans cesser de mélanger.

Versez la préparation dans des verrines. Réservez. Coupez les kumquats, lavés, en rondelles. Faites fondre une cuillère à soupe bombée de sucre non raffiné avec 1 c à soupe d'eau. Ajoutez les rondelles de kumquats et laissez un peu caraméliser.

Éteignez le feu.

Décorez avec les verrines dès que la panna cotta est assez prise.

Laissez refroidir avant de les placer au réfrigérateur pendant 2H00, minimum.

Sortez 30 min avant de déguster.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur Zodiosphere.fr