**Panna cotta à la rose**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/) |  | | | **Pour 6 personnes :**   50 cl de [crème fleurette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300116/creme-fleurette.shtml)   1 cuillère [café](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/236/cafe.shtml) d’extrait de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)   2 g d’agar-agar en poudre   6 cuillères à soupe de sirop de rose   2 gouttes de colorant rouge | | **Préparation :** 5 mn  **Cuisson :** 3 mn  **Repos :** 240 mn | |  | | |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| * **Préparation** |
| **[Panna cotta à la rose](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/335682/panna-cotta-a-la-rose.jpg)1**Faites chauffer la [crème fleurette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300116/creme-fleurette.shtml) avec l’extrait de vanille.   **2**Quand la crème frémit, ajoutez l’agar-agar en fouettez vivement jusqu’à l’obtention d’un mélange bien homogène. Laissez cuire à feu doux, tout en remuant, pendant 2 minutes.   Panna cotta à la rose**3**Ajoutez le sirop de rose, le colorant rouge et poursuivez la cuisson 30 secondes. Mélangez bien. |