**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 rose1**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.  |