# [Panna cotta pralinée](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/330305/1116014924/panna_cotta_pralinee.shtml)

# http://icu.linter.fr/750/345323/1145083474/panna-cotta-pralinee.jpg

**Préparation :** 5 mn   
**Cuisson :** 5 mn   
**Repos :** 180 mn

**Pour 4 personnes :**

 Pour 4 petits pots :

 150 ml de crème liquide légère

 250 ml de lait demi écrémé

 100 g de pralinoise

 1 g d'agar agar

 4 cuillères à soupe de pralin en poudre

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | Panna cotta pralinée |  1     Dans une casserole, faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) la pralinoise dans la crème et le lait mélangés. | | | Panna cotta pralinée |  2     Quand la pralinoise a fondu, ajouter l'[agar-agar](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300089/agar-agar.shtml) et porter à ébullition pendant 30 secondes. | | | Panna cotta pralinée | |  3     Verser dans les petits pots et placer au frais pour plusieurs heures jusqu'à ce que les crèmes prennent. | | Panna cotta pralinée | |  4     Avant de servir, ajouter sur chaque pot 1 cuillère de pralin. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** L'agar-agar est un gélifiant d'origine végétale, il est obtenu à partir d'algues rouges. Il se présente sous forme de poudre ou de fines lanières mais il est nettement plus facile de l'utiliser en poudre.  On le trouve dans les magasins bio en poudre par sachet de 2 g mais aussi dans certaines épiceries exotiques (indiennes, asiatiques). | |