

# PANNA COTTA

		4:1	3:1	2:1	1:1
Énergie	kcal	241	249	232	234
Lipides	g	24,1	24,1	21,1	18,6
Glucides	g	2,9	4,7	7,2	14,1
Protéines	g	3,2	3,3	3,3	3,3

		4:1	3:1	2:1	1:1
KetoCal® 4:1 Vanille ou Neutre	g	13	13	10	2
Crème fraîche 30 % MG	g	50	50	45	50
Agar Agar	g	0,5	0,5	0,5	0,5
Fraises en morceaux	g	25	45	45	60
Sucre	g	0	1	3	8
Lait entier	mL	0	0	15	45
Eau	mL	40	40	30	0
Edulcorant type Ginko®					quelques gouttes



Difficulté ★★ | Préparation **10 min.** | Cuisson **5 min.** | Refroidissement **2 h.**



Portion **1**  
Desserts

## PANNA COTTA

- Dans une casserole, délayer l'Agar agar dans 10 mL d'eau froide (ou de lait pour la recette 1:1).
- Ajouter la poudre de **KetoCal® 4:1**, et la quantité d'eau et/ou de lait restante, la crème liquide et l'édulcorant (+/- le sucre).
- Chauffer le mélange à feu moyen pendant 2 min, tout en remuant, jusqu'à frémissement.
- Verser le dans des verrines, laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Servir frais avec les fraises entières ou en coulis.

