

# Pana cotta à la fleur d'oranger

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/10/05/25253149.html>

October 6, 2012

vendredi 5 octobre 2012

En parcourant la blogosphère, j'ai trouvé cette recette de panna cotta à la fleur d'oranger sur le blog : [Les recettes de Véro](#). J'adore ce parfum.

J'ai adapté la recette pour une version moins riche et moins de cholestérol.

--

Soja cuisine : 250 ml

Brique d'Amande cuisine : 200 ml

Lait : 50 ml

Eau de fleur d'oranger : 2 càc

Sucre : 50 gr

Sachet agar agar (2gr) : 1

Mélanger tous les ingrédients (sauf la fleur d'oranger) dans une casserole. Porter à ébullition 2 min (comme indiqué sur sachet d'agar agar) hors du feu ajouter la fleur d'oranger. Mélanger.

Verser dans des tasses ou autres, et laisser refroidir. Mettre au réfrigérateur au moins 3 heures.

