

## Panna cotta orgeat-melon

Pour 4 personnes

- 20 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 2 petites cuillères à soupe de sirop d'orgeat
- 1 cuillère à café rase d'agar agar
- 1 petit melon



-->Mélanger le lait, la crème, le sirop et l'agar agar. Porter à ébullition et laisser 2 mn en remuant.  
Verser dans des petits verres et laisser refroidir.

Réduire le melon en purée et verser sur les crèmes quand elles ont pris.

Bon appétit !!

