

# PANNA COTTA SALE



## **Ingrédients pour 6 verrines**

*Pour les tomates confites :*

- 12 tomates cerises
- Huile d'olive
- Vinaigre de fruits rouges
- Sucre
- Basilic
- sel et poivre

Lavez les tomates et disposer les dans un plat allant au four. Saupoudrer de sucre. Ajouter l'huile, sel et poivre, le vinaigre et le basilic.

Mettez au four à 180°C pendant 1h environ. Laissez bien refroidir.

*Pour la préparation :*

- 35 cl de crème fleurette
- 15 cl de lait
- 1 c à c très rase d'Agar-agar
- sel et poivre

Mélanger l'agar-agar avec le lait et la crème fleurette. Bien mélanger. Faites chauffer, et porter la préparation à ébullition. Laisser bouillir pendant 30 secondes.

Retirer du feu, saler et poivrer.

Déposez les tomates confites dans les verrines et versez dessus la préparation liquide. Entreposer au moins 4 heures au réfrigérateur.