



Panna cotta au chocolat blanc

sauce au basilic

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 boîte (400ml) de lait de coco entier 210 ml de crème de coco
- 15 g de poudre de matcha de qualité culinaire supérieure
- 4 g d'agar-agar en poudre
- 50 g de sucre de canne biologique (ou 50 g de sirop d'érable)
- 60 ml d'eau chaude (pour dissoudre l'agar-agar)
- 15 g d'extrait de vanille
- une pincée de sel marin

MODE DE PRÉPARATION

- Graissez légèrement dix ramequins avec de l'huile de coco pour faciliter le démoulage.
- Dans un petit bol, fouettez la poudre de matcha avec 2 cuillères à soupe de lait de coco jusqu'à obtention d'une consistance parfaitement lisse, afin d'éviter les redoutables grumeaux verts !
- Dans un autre bol, faites fondre complètement l'agar-agar dans l'eau chaude en remuant vigoureusement pendant au moins 2 minutes.
- Versez le reste du lait de coco et la crème dans une casserole à fond épais, puis ajoutez le sucre, le sel et la vanille (le cas échéant).
- Incorporez le mélange de matcha en fouettant jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.
- Faites chauffer le mélange à feu moyen doux jusqu'à ce qu'il commence à frémir (environ 80 °C), sans jamais le laisser bouillir vigoureusement.
- Ajoutez l'agar-agar dissous et fouettez en continu pendant exactement 3 minutes pour activer pleinement ses propriétés de prise.
- Retirez la préparation du feu et versez-la dans les ramequins préparés.
- Laissez refroidir pendant 15 min. à température ambiante, puis réfrigérez pendant au moins 2 heures ou jusqu'à ce que la pâte soit prise.