

Panna cotta
à l'anis de Flavigny, gelée de cassis





Chefs cuisiniers
Véronique SUBIGER et Jean-François CAPELLI
Collège Henry Dunant
DIJON

Préparation **20 min** | *Cuisson* **20 min** | **4** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 350 g de crème liquide
- 200 g de lait
- 120 g de bonbons à l'Anis de Flavigny
- 4 g d'agar-agar
- 200 g de gelée de cassis

- Chauffer à feu doux le lait et les bonbons. Remuer de temps en temps et laisser fondre complètement. Ajouter l'agar-agar et faire bouillir 3min.
- Filtrer puis ajouter la crème liquide. Verser dans les verrines que vous aurez choisies puis placer au frais au moins 4 h.
- Au moment de servir, ajouter la gelée de cassis sur la panna cotta. Vous pouvez également décorer avec une pointe de chantilly et des bonbons à l'anis.