

Panna cotta mangue spéculoos

4 pers | 15 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 2 pots de dessert pomme-mangue-litchi
- Spéculoos
- 50 g de sucre complet de canne
- 30 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- ½ gousse de vanille
- 1 c. à c. d'agar-agar

La **recette**

Etape 1

Faire chauffer le lait, la crème, le sucre, l'agar-agar et la 1/2 gousse de vanille jusqu'à ébullition.

Etape 2

Garder l'ébullition 30 s puis verser la préparation dans une coupelle en verre.

Etape 3

Réserver au frais pendant 2 h minimum.

Etape 4

Lorsque la panna cotta est prise, verser de la compote de pomme-mangue-litchi et décorer avec un spéculoos émietté.