

## Panna cotta aux abricots et framboises

Pour 6 personnes-Quelques abricots-Quelques framboises-50 cl de crème fraîche liquide-2 gr d'agar-agar-80 gr de sucre glace  
Un baton de vanille

Préparer un coulis d'abricots

Dissoudre l'agar-agar dans un peu de crème.

Porter à ébullition la crème avec l'agar-agar, le sucre et la vanille ouverte dont vous aurez gratté les graines. Faire bouillir 1 minute.

Dans une verrine mettre le coulis d'abricots

puis remplir avec la crème refroidie (retirer la vanille)

et ajouter quelques framboises.

Mettre au réfrigérateur quelques heures

