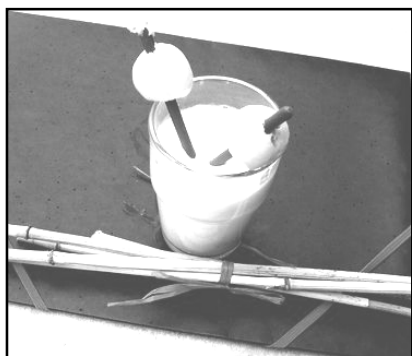




Bernie's Crumble : <http://berniescrumble.blogspot.com>



Panna cotta litchis - Soho avec des mikados

Ingrédients pour 6 verres

- 1 boîte de litchis en conserve
- 50 cl de crème liquide (allégée ou non)
- 60 g de sucre en poudre
- 2 sachets de 4 g d'agar-agar ou 4 feuilles de gélatine
- 3 cuillerées à soupe de Soho
- 1 boîte de Mikados au caramel

Egoutter bien les litchis. En réserver 12 pour la décoration. Mixer le reste des litchis. Mettre la crème dans une casserole et faire chauffer à feu moyen sans faire bouillir. Lorsque la crème est chaude, ajouter le sucre en poudre et mélanger pour le faire fondre.

Ajouter les litchis mixés, l'agar-agar, les cuillerées de Soho et un demi-verre du sirop de la boîte de litchis.

Si vous utilisez de la gélatine, voir la recette de la panna cotta au citron.

*Verser dans des verres et faire refroidir. A rafraîchir au frigo pendant 12 heures.
Décoration : 2 mikados par verre sur lesquels on embroche un litchi.*

[Bernie's Crumble](http://berniescrumble.blogspot.com)