



De la pannacotta goût cornflakes !

A New York, la chef pâtissière Christina Tosi (du Momofuku Milk's Bar) a inventé une recette de pannacotta saveur cornflakes qui plait à tous ceux qui la goûtent, petits comme grands !

Sat'info t'invite à essayer cette version revisitée avec des ingrédients bio, très amusante à préparer.

Allez hop, en cuisine !

Pour 4 personnes, il nous faut :

- 70 g de cornflakes nature (si tu choisis des cornflakes sucrés, n'ajoute pas de sucre)
- 600 ml de lait de ton choix (vache, soja, amande ou avoine, à la vanille si tu veux)
- 1 c. à soupe bombée de sucre complet (sauf si les cornflakes et/ou le lait sont déjà sucrés)
- 1 c. à café rase d'agar-agar en poudre
- 1 pincée de sel marin



Place les cornflakes dans un grand récipient et verse le lait dedans. Laisse reposer pendant 20 minutes.



Verse le tout dans une étamine ou une passoire fine au-dessus d'une casserole. Presse bien pour extraire un maximum de lait dans la casserole. Tu pourras utiliser la bouillie de cornflakes mise de côté pour confectionner des oeufs au lait (mixe la bouillie de cornflakes avec 2 oeufs, un peu de sucre et un peu de lait. Enfourne pour 20 mn au four à 180 °C. Rien ne se perd !).



Dans la casserole, ajoute le sucre complet (facultatif), l'agar-agar et le sel. Mélange bien. Avec l'aide d'un adulte, porte le mélange à légère ébullition et mélange pendant 30 secondes sur feu doux avant d'ôter la casserole du feu.



Verse dans 4 pots de verre.



Laisse refroidir à température ambiante pendant 1h, puis place au frigo pendant au moins 2h.