

Voici une recette respectueuse de l'environnement de la série
«**Recettes pour le climat**» de Greenpeace Suisse et de tibits.



PANNA COCO CANNELLE ET MANDARINE

INGRÉDIENTS

160 g de crème de soja

160 ml de lait de soja

160 ml de lait de coco

1 pincée de vanille moulue

Env. **50 g** de sucre de bouleau
(xylitol)

1 g d'agar-agar

Pour la sauce :

700 g de mandarines

15 g de fécule de maïs

3 cs de sucre de canne brut

PRÉPARATION

Mettre dans une casserole la crème de soja avec le lait de soja, le lait de coco, la vanille et 50 g de sucre de bouleau ; porter à ébullition en remuant régulièrement. Ajouter l'agaragar, mélanger et faire bouillir à nouveau.

Retirer la casserole du feu et laisser refroidir la préparation. Ne pas oublier de remuer de temps en temps avec le fouet pour éviter la formation d'une peau. Verser la masse encore tiède dans 6 petits moules, couvrir de film alimentaire et laisser refroidir au moins 6 heures au frigo.

Pour la sauce, couper les mandarines en deux, presser leur jus et le verser dans une poêle.

Ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition en remuant constamment à l'aide d'un fouet, puis laisser refroidir avant de servir en accompagnement de la panna coco.