

PANNA COTTA



Les ingrédients pour 6 personnes:

- 60 cl de crème fleurette
- 45g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille

La recette:

Sur une planche, coupez une des extrémités de la gousse de vanille.

Passez un couteau à plat le long de la gousse pour que toutes les graines sortent par le côté ouvert.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, mettez la crème fleurette, le sucre et les graines de vanille et faite frémir.

Dès le début de l'ébullition, retirez la casserole du feu et ajoutez les 2 feuilles de gélatine.

Remuez bien pour que la gélatine soit bien fondue.

Versez le mélange dans des coupelles, verrines, verres ou n'importe quel récipient qui vous inspire et laissez refroidir minimum 6 heures.

Vous pouvez accompagner ce délice d'un coulis de fruit, de caramel, de fruit frais ...