



PANNA COTTA

Pour 4 personnes

1/2 litre de crème fraîche liquide
3-4 feuilles de gélatine alimentaire
60 gr de sucre en poudre
1 gousse de vanille

Préparation

Versez la crème fraîche dans une casserole, ajoutez le sucre et la gousse de vanille coupée en deux dans la longueur.

Faites chauffer jusqu'à ce que la crème commence à frémir.

Entre temps, faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau.

Lorsque le crème frémit, retirez la du feu et ôtez en la gousse de vanille. Ajoutez à la crème la gélatine essorée.

Mélangez jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute.

Laissez refroidir en remuant de temps en temps.

Versez la crème dans des ramequins et faites prendre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Démoulez sur des assiettes et accompagnez d'un coulis si besoin.

