



Facile-Prép : 10 min



*Panna Cotta
crémeuse à la
vanille*



REPOS : 1 NUIT

37.5 cl de crème liquide entière
37.5 cl de crème liquide allégée
4 feuilles de gélatine
100 g de sucre
Graine de vanille

Réhydratez la géltine dans un bol d'eau froide.

Faire chauffer les crèmes, ne pas faire bouillir.

Hors du feu, ajoutez la gélatine, bien mélanger.

Versez dans 6 pots. Réservez jusqu'au ccomplete refroidissement.

Mettre au frais jusqu'au lendemain.

Accompagner vos panna cotta de coulis de fruits.

Si vous souhaitez avoir le même effet que sur ma photo, le secret c'est de caler vos verrines dans des boîtes à oeufs