



Panna cotta

Pour 4 personnes

- 50cl de crème liquide entière
- 85g de sucre
- 1 gousse de vanille bien charnue
- 7 feuilles de gélatine.



■ *Panna cotta signifie crème cuite en italien, et cela résume assez bien la recette.*

Servir: A déguster démoulée, et arrosée d'un coulis de fruits, d'une sauce caramel ou chocolat.

Variation : Parfumez votre crème avec du café à la place de la vanille.

■ Faites ramollir la gélatine dans un saladier d'eau bien froide pendant quelques minutes.

■ Fendez la gousse de vanille, et raclez l'intérieur pour récupérer les graines. Mettez l'ensemble dans une casserole avec le crème et le sucre.

■ Mettez la casserole sur feu doux, remuez pour dissoudre le sucre, et laissez cuire lentement jusqu'à ébullition. Une fois à ébullition, ôtez du feu.

■ Passez la crème au chinois pour récupérer la gousse de vanille, et faites fondre la gélatine dans la crème après l'avoir bien presser pour l'égoutter. Remuez bien, et versez la crème dans 4 petits ramequins.

■ Réservez au réfrigérateur pendant 4 heures.

Conseils

La recette est simple, il est donc important de choisir de la crème et de la vanille de qualité.