



Panna Cotta

(préparation de base)



Temps de préparation : 10 mn
Temps de cuisson : 5 mn
Temps Total : 24 h

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients pour 8 à 10 pots individuels

- > 1 l de crème fleurette
- > 200 gr de sucre
- > 4 feuilles de gélatine (soit 8g) pour une panacotta "tremblotante"

Préparation

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Chauffer la crème puis dissoudre le sucre dedans. Ajouter la gélatine préalablement essorée, remuer pour bien faire dissoudre la gélatine. Mettre en pots individuels et laisser prendre au frais 24 h.

Au moment de servir rajouter par-dessus la garniture désirée : coulis de fruit, caramel beurre salé (voir la recette sur le site), etc ...

Astuce

On peut également parfumer directement la crème avec divers parfums que l'on trouve dans le commerce : vanille, fleur d'orange, passion, mangue, etc ... Ajouter simplement l'extrait avec la crème en fonction de vos goûts.