

PANNA COTTA

Ingrédients (pour env. 6-7 verrines) :

- 5dl de crème
- 2 gousses de vanille
- 4/6 feuilles de gélatine
- 3 c. à soupe de cognac
- 80 gr de sucre

Préparation :

1. Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
2. Cuire la crème, pas trop fort quand même, avec les gousses de vanille coupée en deux
3. Une fois la crème cuite, mettre les feuilles de gélatine
4. attendre 10 min, ajouter le cognac et le sucre
5. Remuer le mélange
6. Mettre dans les verrines
7. Laisser refroidir dans le frigo

Finition avec de la gelée de fruits acide

Variante multicouches

1. Ramollir la gelée de fruits ;
2. Poser une couche de gelée au fond de la verrine ;
3. Attendre qu'elle prenne !
4. Déposer la panna cotta (préalablement préparée bien sûr – comme ci-dessus) ;
5. Laisser refroidir ;
6. Poser la 2ème couche de gelée de fruits (ramolie aussi) ;
7. Laisser la couche se solidifier ;
8. Réchauffer la panna cotta et poser la 2ème couche

