|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | **Panna cotta** |  |   **La recette de base** | | | | |
|  | | | | |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | bullette_headerDessert | |  |  | | --- | --- | |  |  | |   bullette_header | | | | |
| blank | espaceav-pictos | Préparation : 10 mn - Cuisson : 10 mn |  |  |

**La recette de base** :

- 10 g de gélatine (5 feuilles)

- 10 cl de lait

- 50 cl de crème

- 100 g de sucre en poudre

- 1 gousse de vanille fendue.

Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faites bouillir le lait. Ajoutez le sucre et la vanille hors du feu, laissez infuser.

Faites chauffer la crème (pas plus d'un bouillon !!). Filtrez le lait et essorez la gélatine.

Faites dissoudre la gélatine dans le lait chaud et mélangez le tout à la crème. Versez dans un moule à cake, dans des petites pots en porcelaine individuels mouillés (cela favorisera le démoulage) ou coulez en verres.

Réservez au frigo pendant au moins 4 h.

 Servez avec un coulis de fruit frais ou une sauce caramel.