

## Panna cotta

Ingrédients pour 4 personnes :

500 ml de crème fraîche liquide

150 gr de sucre en poudre

3 feuilles de gélatine (6 gr)

1 gousse de vanille

Recette :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide durant 10 min.

Fendre la gousse de vanille dans la longueur.

Dans une casserole faire chauffer à feu doux la crème fraîche le sucre et la gousse de vanille sans jamais la faire bouillir, ajouter ensuite les feuilles de gélatines ramollies et légèrement essorées.

Mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit fondue.

Filtrer la préparation et remplir les ou le récipients.

Placer au frigo pendant minimum 5 heures.

Pour démouler votre panna cotta immerger la quelques secondes dans de l'eau bouillante ou pourquoi pas une liqueur comme le rhum.

Vos pouvez ensuite servir votre panna cotta accompagnée des ingrédients qui vous font envie, caramel, fruits rouges, chocolat...

**BUON APETITO**

