

PANA COTTA

Cours du 26 septembre 2018 – Intervenante Sonia Mayet

Ingrédients

20 cl de crème liquide entière
20 cl de crème liquide demi-écrémée
2 petites feuilles de gélatine
1 gousse de vanille
2 CS de sucre
Coulis de fraise ou de framboise ou du Nutella

Préparation

1. Mettre les crèmes dans une casserole avec le sucre, chauffer jusqu'à ébullition, tourner sans cesse
2. Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide
3. Quand la crème est chaude et la gélatine ramollie, ajouter la gélatine dans la crème et bien remuer
4. Ajouter la gousse de vanille, laisser infuser
5. Retirer la gousse de vanille et verser la préparation dans des verrines
6. Mettre au réfrigérateur pendant 24 h
7. Au moment de servir ajouter le coulis, sinon il colore la pana cotta

