

Panna Cotta à la Fève Tonka & Vanille



Pour réaliser cette recette, il vous faut :

- 4 personnes -
- 20 centilitres de crème liquide entière
- 20 centilitres de lait
- 1 fève tonka râpée
- 5 cuillères à café de sucre
- 1 pointe de vanille en poudre
- 2 feuilles de gélatine

Go !

- * Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- * Porter à ébullition le lait et la crème liquide.
- * Ajouter alors la vanille, le sucre et la fève tonka râpée. Laisser chauffer quelques minutes à feu doux.
- * Retirer du feu, et ajouter les feuilles de gélatine essorées.
- * Verser dans des ramequins, ou moules à entremets, et laisser au frais pendant 5h environ.