

## PANACOTTA PASSION



### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 fruits de la passion
- 40cl de crème fleurette
- 10cl de lait
- 60grs de sucre
- 2 feuilles de gélatine (4grs)
- 1 sachet de sucre vanillé

### Préparation :

- Ouvrir 2 fruits de la passion, verser le contenu dans une passoire posée sur un bol et récupérer le jus en pressant avec une cuillère. Faire ramollir la gélatine 10mn dans de l'eau froide.
- Mélanger dans une casserole la crème, le lait, 40grs de sucre et le sucre vanillé. Chauffer sur feu moyen jusqu'aux premiers frémissements. Incorporer le jus prélevé, puis la gélatine essorée.
- Répartir dans 4 verrines et réfrigérer au moins 5h (j'ai fait la veille pour le lendemain). Au moment de servir, ouvrir les deux autres fruits de la passion, mélanger leur contenu avec le reste de sucre. Répartir sur les panacottas et déguster !!!