

PANNA COTTA AU LAIT FERMENTE

Pour 6 petites verrines ou 4 verrines de gourmands

Préparation : 10 min

Repos : 6 h minimum



- 2 feuilles de gélatine**
- 20 cl de crème liquide**
- 30 cl de lait fermenté**
- 80 g de sucre en poudre**
- 1 gousse de vanille**

- 1 Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 5 min.
- 2 Mettre la crème liquide, le sucre et la gousse de vanille fendue dans une casserole, amener à ébullition et retirer du feu. Laisser infuser.
- 3 Puis ajouter la gélatine dans la casserole et remuer jusqu'à complète dissolution.
- 4 Ajouter le lait fermenté et bien mélanger.
- 5 Répartir dans les 4 (ou 6) verrines.
- 6 Mettre au réfrigérateur pendant 6 h minimum.
- 7 Servir avec l'accompagnement choisi.
- 8 Déguster ce délice sans attendre et en refaire si ça vous démange ! ;o)

