

Trilogie de Panna Cotta

Pour 12 mini Panna Cotta

Ingrédients :

- 80cl de crème fraîche liquide entière
- 70g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'arôme vanille
- 3 feuilles de gelatine
- 1 sachet de coulis fruits rouges, framboises et mangue Picard

1. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
2. Faire chauffer la crème avec le sucre et l'arôme dans une casserole à feu doux.
3. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger.
4. Verser la Panna Cotta dans les verrines (les verres à liqueur de Maisons du Monde sont parfaits) et mettre au frais au moins 3h.
5. Au moment de servir, ajouter les coulis sur la Panna Cotta.

