

PANNA COTTA AUX FLEURS D'ACACIA

Pour 3-4 personnes

Préparation : 15 min

Réfrigération : 4 heures au moins



250 ml de lait

1 poignée de fleurs d'acacia + 3-4 fleurs

2 feuilles de gélatine (soit 4 g)

250 ml de crème fleurette

6 cuillères à soupe de miel d'acacia ou de sirop d'agave

- 1 Porter le lait à ébullition puis ôter du feu et y mettre les fleurs d'acacia à infuser pendant 10 min.
- 2 Pendant ce temps, mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide
- 3 Filtrer le lait pour enlever les fleurs, mettre la gélatine à fondre dans le lait, ajouter 2 cuillères à soupe rases de miel et bien mélanger, ajouter la crème fleurette, mélanger à nouveau. Laisser refroidir
- 4 Répartir dans des verrines et mettre au frais pour au moins 4 heures.
- 5 Au moment de servir, verser 1 cuillère à soupe rase de miel sur chaque panna cotta, décorer d'une fleur.
- 6 Déguster ... la fleur aussi !