

Panna Cotta

Pour 9 pots

Ingrédients

- 75 cl de crème légère liquide
- 75 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine / un sachet de gélatine en poudre
- 1.5 Vanille/ Vanille en poudre

Recette

Plonger les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes / mettre le sachet de gélatine dans deux cuillères à soupe d'eau pendant 3 minutes.

Mettre la crème, le sucre et la vanille dans une casserole et mettre à Boost

Dès le début de l'ébullition, retirer du feu et ajouter la gélatine égouttée et bien mélanger

Mettre dans les pots, laisser refroidir et mettre quelques heures au frigidaire.