

Panna cotta aux baies d'églantier

250 ml (1 tasse) de lait
500 ml (2 tasses) de crème 35 %
250 ml (1 tasse) de yogourt
60 ml (1/4 tasse) de sucre
1 ½ pots de confiture de baies d'églantier
5 feuilles de gélatine (ou 1 1/2 sachet)
1 pincée de sel

Faire chauffer la crème, le lait avec la confiture de baies d'églantier et une pincée de sel.

Quand c'est chaud (sur le point de bouillir), incorporez les feuilles de gélatine bien égouttées que vous aurez mises dans l'eau froide pour les rendre molles.

Bien mélanger pour dissoudre la gélatine et fermez le feu.

Laissez refroidir et incorporer le yogourt.

Versez dans des verres ou des ramequins.

Mettre au réfrigérateur quelques heures avant de servir.

Servir froid dans les ramequins et décorer avec le reste des fruits.