

# Panna cotta

## Ingrédients pour 6 personnes

50 cl de crème entière liquide (30 % de matière grasse)

3 feuilles de gélatine

75g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

## Recette

- 1, Faire tremper les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide
2. Mettre la crème, le sucre, le sucre vanillé dans une casserole
3. Faire chauffer jusqu'à ce que le mélange frémit
- 4 Dès le début de l'ébullition retirer la casserole du feu
5. Égoutter et presser la gélatine entre les mains et la mettre dans le mélange crème, sucre
6. Verser dans des verres et placer au frais au moins 4 heures.
7. Ajouter le coulis