

Panna Cotta Vanille

Ingrédients - 4 personnes

- 4 feuilles de gélatine
- 50 cl de crème liquide entière
- 15 cl de lait entier
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé



Recette Marmiton

Préparation 10 min

Cuisson 10 min

Difficulté ● ○ ○

Coût ○

Préparation

Faire tremper la gélatine 10 minutes dans un bol d'eau froide

Versez la crème, le lait et les sucres dans la cuve

Mélangez à l'aide d'un fouet en silicone, puis lancez le mode

dorer jusqu'à ébullition, sans cesser de battre

Arrêtez la cuisson et incorporez la gélatine bien égouttée

Versez dans 4 pots et placez au moins 4 heures au réfrigérateur.



On peut décorer avec du citron vert

