

Panna cotta

C'est le printemps, voici le compagnon idéal des fraises



Ingédients :

- 50 cl Crème liquide

- 3 feuille de gélatine
- 40 g Sucre
- 1 Gousse de vanille
- 6 gouttes essence d'Amande amère
- Fraises
- Jus de citron
- Sucre

Ustensiles:

- Casserole
- Fouet
- Ramequin ou plat à cake

Préparation:

- Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans l'eau froide
- Dans la casserole, mettre la crème, le sucre et l'extract d'amande amère
- Fendre la gousse en deux, prélever les graines, les jouter dans la casserole avec la gousse
- Porter lentement à ébullition en remuant
- Enlever la gousse
- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et remuer jusqu'à disparition
- Mettre dans des ramequins, laisser refroidir puis frigo au moins 3 heures
- On peut servir aussi en tranche, pour cela doubler la dose et mettre dans un moule à cake

Accompagnement:

- Rincer les fraises, les équeuter et les couper en morceau suivant le goût

- Dans un saladier, ajouter un jus de citrons et du sucre en poudre
- Servir autour de la panna cotta

Bon appétit !