

Pannacotta

Pour : 4

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

- 500 gr de crème fraîche liquide
- 65 gr de sucre semoule
- 3 gr de gélatine alimentaire
- Coulis de fruits rouge ou compote de rhubarbe pour mettre dessus....

Tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la réhydrater.

Chauffer légèrement 1/3 de la crème fleurette avec le sucre pour le faire fondre.

Hors du feu ajouter la gélatine égoutée puis ajouter le reste de crème froide. Remuer.

Verser délicatement la panacotta dans 4 verres et les disposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Au moment de servir, ajouter le coulis de fruits et servir aussitôt.

