



Panacotta

Recette Bruno Passion cuisine du 07/11/2012

Ingrédients pour 8 à 10 pots individuels :

- > 1 litre de crème fleurette
- > 200g de sucre
- > 4 feuilles de gélatine (soit 8g) pour une panacotta "treblottante"

Préparation :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Chauffer la crème puis dissoudre le sucre. Ajouter la gélatine préalablement essorée, remuer pour bien faire dissoudre la gélatine. Mettre en pots individuels et laisser prendre au frais.

Au moment de servir rajouter par dessus la garniture désirée : coulis, caramel beurre salé, etc

...

Astuce :

On peut également parfumer directement la crème avec divers parfums que l'on trouve dans le commerce : fleur d'orange, passion, mangue, etc ... Ajouter simplement l'extrait avec la crème en fonction de vos goûts.