

Quand l'atelier de Kristel rencontre Carolepiceline...

PANNA COTTA À LA VANILLE & COMBAVA



L'atelier de Kristel



POUR 8 MINI VERRINES

INGRÉDIENTS

- * 2 feuilles de gélatine (20g)
- * 40cl de crème liquide entière
- * 10cl de lait entier
- * 1/2 cuillère à café de combava moulu
- * 60g de sucre
- * 1/2 gousse de vanille de Madagascar (récupérer les graines à l'intérieur à l'aide d'un couteau)



PANNA COTTA onctueuse À LA VANILLE ET COMBAVA

by Madagascar



PRÉPARATION

- 1 - Mettre les deux feuilles de gélatine dans de l'eau froide le temps que ça ramollisse.
- 2 - Dans une casserole, mettre la crème, le lait, le sucre, le combava et les graines de vanille en remuant bien et laisser bouillir (attention cela peut vite déborder).
- 3 - Incorporer les feuilles de gélatine essorées, bien remuer afin qu'elles fondent puis verser dans les petites verrines. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 3h. C'est prêt ! Bonne dégustation !

by l'atelier de Kristel