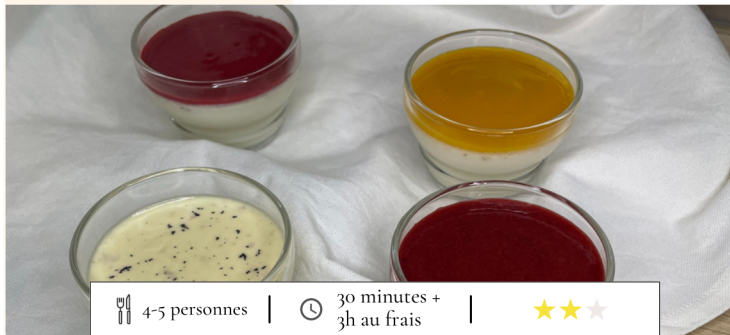


Panna Cotta de Clémence



4-5 personnes



30 minutes +
3h au frais



Ingrédients

- 1/2 L de lait de la Ferme de Guichet
- 1 Gousse de Vanille
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80g de sucre
- 3 feuilles de gélatine

Recette

1. Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Verser le lait de la Ferme de Guichet, le sucre, le sucre vanillé dans une casserole et mélanger le tout en laissant cuire.
3. Fendre la gousse de vanille et la gratter avec un couteau pour récupérer les graines.
4. Mettre et laisser infuser la gousse de vanille, les graines, dans le lait.
5. Porter à ébullition la préparation.
6. Ôter la gousse de vanille de la casserole.
7. Égoutter les feuilles de gélatine et les déposer dans le lait tout en mélangeant jusqu'à ce qu'elles fondent.
8. Verser dans des verrines ou des verres et placer pendant minimum 3 heures au frais.

*Accompagner les verrines de Panna Cotta avec du coulis de framboises, fruits rouges, mangue...
Le lait cru de la Ferme de Guichet est naturellement riche en Matière Grasse, il n'est pas nécessaire de rajouter de la crème.*