



## Panna cotta

**Ingrédients** (environ pour 8 à 10 panna cotta) :

- 500ml de crème liquide, 4 feuilles de gélatine, 75g de sucre, (facultatif) gousse de vanille

**Préparation :**

- Chauffer la crème et le sucre (et la gousse de vanille) dans une casserole.
- A côté faites ramollir la gélatine dans l'eau tiède.
- Ensuite égoutter la gélatine.
- Incorporer la gélatine à la préparation.
- Passer la crème au chinois, si la préparation n'est pas bien lisse.
- Le mélange est prêt à être versé dans les verrines.
- Mettre au réfrigérateur pendant 2h.
- Puis sortez les afin d'ajouter votre confiture aux choix : fruits rouges, fraise framboise, caramel...

**Les verrines sont prêtes à être déguster, régalez-vous !**

Recette de **Wendy** site : [laptitebretonne.fr](http://laptitebretonne.fr) 06 18 30 41 72

17, bis Bellevue 56700 MERLEVENEZ

Boutique en ligne, sur les marchés, vente sur place le samedi de 8h30 à 18h.