



Desserts aux fruits, glaces et flans
Panna cotta à la rose

**6h10**

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

5 min

CUISSON

6h

REPOS

480

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes**Ingrédients pour la
panna cotta**1 litre(s) **Crème liquide
(fleurette)**110 g **Sucre semoule**90 ml **Sirop de rose**12 g **Feuille de gélatine****Étape 1**

Préparation de la panna cotta

- 1 Faire tremper la gélatine pendant 15 minutes dans un bol d'eau froide.
- 2 Faire chauffer la crème liquide dans une casserole puis ajouter le sirop de rose et le sucre. Fouetter et porter à ébullition.
- 3 Egoutter la gélatine en la pressant entre les mains. Lorsque le mélange est à ébullition, ôter la casserole du feu et ajouter la gélatine. Fouetter.
- 4 Verser l'appareil dans des verres puis réfrigérer pendant 6 heures.