



Panna cotta

Panna cotta à l'amande amère



3h40 **10 min** **0** **3h30** **500**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour la panna cotta

1 c. à café **Amaretto**
3 g **Feuille de gélatine**
3 dl **Crème liquide
(fleurette)**
1 dl **Lait entier**

Étape 1

Les étapes

- 1 Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Mettre le lait et la crème dans une casserole à fond épais. Faire chauffer le tout cinq minutes à feu très doux en remuant constamment.
- 3 Incorporer la gélatine et remuer pendant une minute. Arrêter le feu.
- 4 Ajouter l'Amaretto et remuer à nouveau.
- 5 Répartir le mélange dans les verrines et laisser reposer à température ambiante pendant trente minutes puis au moins trois heures au réfrigérateur.