



Panna cotta

Panna cotta au café



6h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

6h

REPOS

296

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

300 g **Crème liquide (fleurette)**

4 c. à soupe **Café soluble**

200 g **Lait demi-écrémé**

1 **Gousse(s) de vanille**

2 c. à soupe **Sucre semoule**

6 g **Feuille de gélatine**

1 c. à soupe **Amaretto**

Étape 1

Préparation de la Panna cotta

- 1 Mettre les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau.
- 2 Verser la crème et le lait dans une casserole à fond épais et mettre à chauffer sur feu doux.
- 3 Attention, le mélange de doit pas bouillir.
- 4 Ajouter le sucre au mélange tiède et remuer pour bien le dissoudre.
- 5 Extraire les graines de la vanille. Ajouter les graines et la gousse au mélange crème/lait.
- 6 Retirer la casserole du feu et laisser infuser 5 minutes.
- 7 Ajouter le café soluble, bien mélanger pour le dissoudre.
- 8 Essorer les feuilles de gélatine et les incorporer dans le mélange.
- 9 Bien remuer, il faut que la gélatine se dissolve.
- 10 Ajouter l'amaretto.

Étape 2

Dressage

- 1 Répartir la panna cotta dans les verrines et réfrigérer au moins 3 heures.

2 Ajouter un grain de café en décoration.