



Panna cotta

Panna cotta à la banane



3h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

3h

REPOS

341

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

2 Banane(s)

**60 cl Crème liquide
(fleurette)**

6 g Feuille de gélatine

Étape 1

Les étapes

- 1** Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2** Mettre dans une casserole à fond épais la crème. Faire chauffer le tout cinq minutes à feu très doux en remuant constamment.
- 3** Essorer la gélatine. Incorporer la gélatine et remuer pendant une minute. Arrêter le feu.
- 4** Dans un bol, écraser les bananes à l'aide d'une fourchette afin qu'elles forment une purée.
- 5** Incorporer la purée de bananes au mélange crème/gélatine.
- 6** Répartir le mélange dans les verrines et laisser reposer à température ambiante pendant trente minutes puis au moins trois heures au réfrigérateur.