



## Panna cotta

# Panna cotta aux fruits de la passion



**6h15**

TEMPS TOTAL

**15 min**

PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**6h**

REPOS

**499**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la panna cotta

**6 Fruit de la passion**  
**50 cl Crème liquide (fleurette)**  
**15 cl Lait demi-écrémé**  
**1 Gousse(s) de vanille**  
**80 g Sucre roux**  
**8 g Feuille de gélatine**

### Étape 1

#### Préparation de la Panna cotta

- 1 Verser la lait, la crème et le sucre dans une casserole.
- 2 Remplir un bol d'eau froide et y mettre les feuilles de gélatine à tremper.
- 3 A l'aide d'un couteau, gratter les gousses de vanille et mettre les graines obtenues ainsi que la gousse dans le lait.
- 4 Faire chauffer le mélange lait et crème à feu doux.
- 5 Dès que le mélange commence à bouillir, retirer la casserole du feu.
- 6 Essorer les feuilles de gélatine avec les mains et les mettre dans la casserole.
- 7 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois afin que la gélatine s'incorpore au mélange.
- 8 Verser ce mélange dans des contenants de type verrine.
- 9 Attendre que la crème ait refroidi avant de les réserver au réfrigérateur au moins trois heures.
- 10 Couvrir ces panna cotta de papier film afin qu'elles ne prennent pas les odeurs du réfrigérateur.
- 11 Avant de servir, fendre chaque fruit de la passion en deux et récupérer la pulpe à l'aide d'une petite cuillère.

- 12 Garnir chaque verrine avec de la pulpe de fruits de la passion et servir.

## Étape 2

### Dessage

- 1 Il est important de ne mettre la pulpe qu'au moment de servir, une fois que les panna cotta sont fermes si on désire une couche de couleur.
- 2 On peut si on le souhaite mélanger la moitié de la pulpe à la préparation avant de la verser dans les verrines et garder l'autre moitié afin de les décorer au moment de servir.