

Panna cotta
Pour 10 panna cottas



- 1 L de crème liquide à 35% M.G.
150 g de sucre semoule
4 feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalcé
25 g de Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé

Dans une casserole, porter la crème, la pâte de vanille et le sucre à ébullition. Retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide.

A l'aide d'un chinois piston répartir le mélange dans vos récipients.

Laisser gélifier au réfrigérateur pendant 2 heures.

Garnir à votre convenance, coulis de fruits, fruits frais, etc...