



La Recette du mois de Mai 2022

La Panna Cotta



La recette

La Panna Cotta

- 1) Avec tes parents, mets les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide et laisses les ramollir.
- 2) Dans une casserole, fais bouillir le lait, la crème et le sucre.
- 3) Avec l'aide de tes parents, fends la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Ajoutes la vanille dans ta casserole.
- 4) Une fois que le mélange est porté à ébullition, ajoutes la gélatine hors du feu, que tu as essorée dans tes mains. Mélanges le tout avec un fouet jusqu'à avoir un mélange lisse et homogène.
- 5) Verses délicatement avec tes parents le mélange dans des petits ramequins et laisse refroidir à température ambiante puis au réfrigérateur au minimum 4 heures.
- 6) Ajoutes au dessus de tes crèmes refroidies le coulis de framboise.

C'est prêt, tu peux déguster !

Mai
2022



M R S
mieux manger, mieux vivre
RHÔNE ALPES

Ingédients :

pour 5 personnes environ

- 20cl de lait
- 20cl de crème
- 30g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille
- Coulis de framboise

Suis l'astuce du Chef Dragon :

Pour plus de gourmandise, tu peux utiliser tous les coulis de fruits que tu souhaites et même du coulis de chocolat ou caramel ! Tu peux aussi ajouter des petites décorations comme de la noix de coco râpée.

