Pana cotta à la vanille

Ingrédients nécessaires

poudre de vanille : 3g
feuilles de menthe hachées : 6cc
gélatine : 4 feuille(s)
crème liquide : 60cl
sucre blanc : 80g

Préambule

Le Pana cotta est un dessert italien qui tire ses origines de la région du Piémont. Le connais-tu ? Il est préparé à base de différentes saveurs, et notamment la vanille.

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Mets la gélatine à tremper dans de l'eau froide.

Etape 2

Fais chauffer la crème, le sucre et la vanille.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Attends que le mélange se mette à bouillir, puis ôte la casserole de la plaque de cuisson.

Etape 4

Essore tes feuilles de gélatine et vide l'eau dans laquelle elles trempaient.

Etape 5

Ajoute la gélatine dans la casserole et mélange bien jusqu'à ce qu'elle ait entièrement fondu.

Etape 6

Répartis le mélange dans des ramequins, puis place-les au réfrigérateur. Ils doivent y rester quelques heures pour permettre au Pana cotta de solidifier.

Etape 7

Enfin, sors ton dessert du réfrigérateur et décore-le avec des feuilles de menthe ou autres décorations, si tu le souhaites.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite