

PANNA COTTA VANILLE COULIS PASSION

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Temps de repos** : 2 h minimum



Ingrédients pour 4 personnes

- **70 ml de crème fraîche liquide entière**
- **1 gousse de vanille**
- **70 g de sucre glace**
- **2 feuilles de gélatine**
- **Coulis fruits de la passion**

Etapas de préparation

1. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
2. Dans une casserole, faire chauffer 35 ml de crème (réserver le reste au frais), et la gousse de vanille grattée pendant 10 minutes (quand le mélange arrive à ébullition, retirer du feu et laisser infuser).
3. Essorer la gélatine, retirer la gousse de vanille (vous pouvez la faire sécher dans un pot en verre et la réutiliser plus tard... Et y mettre votre sucre dans ce pot en verre. Il captera l'odeur de la vanille). Ajouter la gélatine dans la crème chaude, fouetter à la main pour bien mélanger la gélatine à la crème.
4. Mettre ce mélange au frais.
5. En attendant, fouetter le reste de crème puis ajouter petite à petit le sucre glace.
6. Quand le mélange à la vanille qui est au frais est à température ambiante, commence à prendre de la texture sans être trop ferme, ajouter la chantilly délicatement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Mettre dans des verres ou verrines.
7. Garder au réfrigérateur pendant 2h avant d'ajouter le coulis passion, puis déguster.

