

Natrel[®]

Panna cotta à la vanille

L'équilibre parfait entre le sucré et le léger pour un délicieux dessert. Cette recette classique de Panna Cotta à la vanille saura éblouir vos invités et ils en redemanderont certainement une deuxième portion!



SERT
6



PRÉPARATION
10MIN.



CUISSON
5MIN.



REFROIDISSEMENT
180MIN.

Ingrédients

2 feuilles de gélatine

1 tasse (250 ml) Natrel sans lactose 2%

1 tasse (250 ml) de crème à fouetter sans lactose 35 %

1 c. à soupe d'extrait de vanille

3 c. à soupe combles de sucre

Préparation

1. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Verser le lait et la crème dans une casserole. Ajouter le sucre, la vanille et mélanger le tout. Porter à ébullition et retirer du feu.
3. Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter à la préparation.
4. Remuer à la cuillère en bois ou au fouet afin d'incorporer la gélatine.
5. Verser dans des verrines ou de petits ramequins.
6. Laisser refroidir à la température ambiante avant de placer au réfrigérateur quelques heures.