

Panna cotta Rhum-vanille & sa compotée

Pour 6 à 8 crèmes

Préparation : 15 min - Cuisson : 3 min - Repos : 5h minimum

Ingrédients :

- 500g de crème liquide entière*
- 1cs de Rhum*
- 80g de sucre en poudre*
- 1 gousse de vanille*
- 3 feuilles de gélatine*
- 500g de compote au choix*



Ustensiles spécifiques : une casserole, une spatule, un fouet, une boîte à oeufs et des verrines.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min.*
- Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide entière avec le rhum, le sucre en poudre et la gousse de vanille.*
- Aux premiers bouillons, retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine bien essorées.*
- Mélanger au fouet pour les dissoudre puis verser la panna cotta dans les verrines.*
- Les mettre sur un support pour bien les incliner (ex boîte à œufs).*
- Les déposer délicatement dans le frigo et laisser prendre au moins 5h, le temps que la crème durcisse.*
- Passé ce temps, ajouter la compote et servir bien frais.*

Bon appétit !