

Panna-cotta à la vanille et sa gelée de fruits de la passion

Pour 7 panna-cottas

Préparation : 20 min - Cuisson : 5 min - Congélation : 2h

Ingrédients :

***Pour la gelée de fruits :**

- 100g de purée de fruits de la passion
- 1 feuille de gélatine

***Pour la panna-cotta vanille :**

- 250g de crème liquide entière
- 1/2 gousse de vanille
- 40g de sucre
- 2 feuilles de gélatine



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un fouet électrique, un fouet, une casserole, une spatule, une petite louche, un moule 14 pyramides et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Réhydrater la feuille de gélatine dans de l'eau froide.
- Faire chauffer la moitié de la purée de fruits et ajouter la feuille essorée.
- Ajouter le reste de purée de fruits et bien lisser le tout.
- Mettre le moule sur une plaque aluminium perforée et verser dans les empreintes.
- Réserver au frais pendant la préparation de la panna-cotta.
- Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Dans une casserole, verser la moitié de la crème avec le sucre et la vanille.
- Bien mélanger et dès que c'est chaud, ajouter la gélatine essorée. Réserver.
- Monter le reste de crème en crème nuage et mousseuse mais encore liquide.
- Ajouter la crème tiédie à cette mousse tout en fouettant. Bien lisser.
- Verser à l'aide de la petite louche et répartir dans 7 empreintes.
- Réserver au congélateur 2h puis démouler.

Bon appétit !



Moule 14 Dômes Triangles

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle