CUISINE

Vent des Îles, par l'intermédiaire de Clémentine, Animatrice Enfance, vous propose une nouvelle recette de cuisine !

Panna cotta aux fruits de la passion

Ingrédients (pour 4 personnes)

- **20 cl de lait**
- **20 cl de crème liquide**
- **30 gr de sucre**
- **2,5 feuilles de gélatine**
- **1 gousse de vanille ou quelques gouttes d'extrait de vanille**
- **2 fruits de la passion**

1 Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

2 Dans une casserole, mélangez le lait, la crème, le sucre et la vanille et faites chauffer jusqu'à ébullition.

3 Enlevez la casserole du feu et incorporez les feuilles de gélatine bien essorées et mélangez jusqu'à ce qu'elles aient entièrement fondu.

4 Versez dans des verrines et laissez refroidir à température ambiante.

5 Une fois refroidies, mettez les verrines au réfrigérateur pendant au moins trois heures.

6 Au moment de servir, coupez les fruits de la passion en deux et videz la pulpe sur les panna cotta en guise de coulis.

Bon Appétit !