

PANNA COTTA AU LIMONCELLO

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 2 dl de Lait
- 80g de Sucre glace
- 3 feuilles de Gélatine alimentaire
- 1 gousse de Vanille
- 5 dl de Crème fraîche liquide
- 4 cuillères à dessert de Limoncello (Réf: 870)



6 personnes



50 min



0,7€ / PER



Très Facile

PRÉPARATION

1. Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir pendant 5 minutes
2. Faire chauffer la crème, le lait, le sucre et la vanille dans une casserole à feu doux sans faire bouillir
3. Retirez la casserole du feu, retirez aussi la gousse de vanille. Tremper les feuilles de gélatine pressées entre vos mains et bien remuer pour les dissoudre
4. Ajouter 2 cuillères à soupe de limoncello dans la casserole, avant d'arrêter le feu et mélanger
5. Retirer la casserole du feu
6. Répartir la crème dans un plat creux ou dans des ramequins ou des petits bols
7. Faire refroidir à température ambiante et mettre au réfrigérateur pendant au moins 5 heures
8. Si vous voulez démouler les panna cotta, tremper le fond des bol dans l'eau chaude et la panna cotta descendra dans l'assiette
9. Ajouter un peu de limoncello froid sur chacune de la ou des panna cotta avant de la ou les servir