

Panacotta Passionnément



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 de Passionnément
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 1 gousse vanille

Procédé

1. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
2. Mettre la crème, le sucre et la vanille, dans une casserole et faire frémir.
3. Une fois le mélange porté à ébullition, ajouter la gélatine essorée et mélanger le tout pour qu'elle fonde.
4. Versez le mélange dans des verrines, laisser refroidir à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur pour au moins trois heures minimum.
5. Déposer 2 belles cuillères à soupe de confiture Passionnément.
6. Remettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Astuces

La Panna Cotta est un dessert qui peut se décliner au fil de vos envies et des saisons, avec les Confitures du Terrier : **Fraise Epicurienne**, **Orange aux Notes de Pain d'Epices**, **Ananas** ou encore **Kriekette**.