Panna cotta vanille

31/10/2018 à 11h01

Par Rémy Labarrière

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 7 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 3 feuilles de gélatine ou agar-agar
- 250 grammes de mascarpone
- 30 cl de lait demi-écrémé
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Préparation :

- Dans un bol d'eau froide, faites ramollir les feuilles de gélatine ou d'agar-agar pendant 20 minutes;
- Dans une casserole, faites chauffer à feu moyen le lait, le mascarpone, le sucre et la gousse de vanille (jusqu'à ébullition, mélangez en même temps pour que ça ne colle pas) et ajoutez la gélatine ramollie;
- Remuez pour homogénéiser la préparation. Laissez chauffer 2 minutes de plus puis répartissez dans des ramequins individuels;
- Laissez reposer 8 heures avant de servir.