

Panna cota au lait ribot et au coulis de cassis



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 3 h

Cuisson : 5 mn

La panna cota est fabriquée à partir de crème ou de lait et de sucre. Son nom signifie littéralement « crème cuite » et ce dessert est généralement servi avec un coulis de fruits rouges. L'origine exacte de la panna cota n'est pas connue mais plusieurs théories suggèrent que la crème, très prisée en Italie du Nord, était historiquement consommée nature ou sucrée à l'aide de fruits ou de noisettes !

Ingrédients

- 20 cl de crème liquide
- 30 cl de lait ribot
- 50 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- coulis de cassis

Préparation

- 1 Placez les feuilles de gélatine dans une assiette creuse remplie d'eau froide afin de les réhydrater.
- 2 Versez la crème et le lait dans une casserole et ajoutez-y le sucre et portez à frémissement..sans laisser bouillir!
- 3 Retirez du feu, incorporez la gélatine que vous avez essorée. Mélangez jusqu'à ce que la gélatine soit fondue dans la crème.
- 4 Répartissez la crème dans les verrines et laissez refroidir. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
- 5 Avant de servir répartissez votre coulis sur la panna cota. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

