

Panna cotta aux kiwis

Dessert **Facile****Pour :** 4 personnes**Préparation :** 10 mn**Repos :** 4 h**Cuisson :** 10 mn

Ingrédients

- 2 kiwis
- 200 ml de crème liquide
- 250 ml de lait
- 50 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- quelques gouttes d'extrait de vanille

Préparation

- 1 Faites ramollir vos feuilles de gélatine dans un bol d'eau pendant 10 minutes.
- 2 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau pendant 10 minutes.
- 3 Pendant ce temps, coupez vos kiwis en fines rondelles et disposez-les en exerçant une légère pression dans vos verrines.
- 4 Versez dans une casserole la crème et le lait. Ajoutez le sucre, l'extrait de vanille et mélangez.
- 5 Portez à ébullition puis laissez cuire doucement 5 minutes.
- 6 Ajoutez alors les feuilles de gélatine, préalablement séchées avec du papier absorbant et poursuivez la cuisson, toujours à feu doux, pendant 5 minutes.
- 7 Versez la crème obtenue dans les verrines et réservez au moins 4 heures au réfrigérateur.

Proposé par

**Audrey**Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

