

PANNA COTTA AUX AMARETTI ET REINE-CLAUDES

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 2 dl de Lait
- 80g de Sucre glace
- 3 feuilles de Gélatine alimentaire
- 1 gousse de Vanille
- 5dl de Crème fraîche liquide :
- 60g de Confiture de reine-claude
- 20g de Petits amaretti (Réf: 750)



6 personnes



50 min



0,5€ / 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. Passer les amaretti au mixer
4. Retirez la casserole du feu, retirez aussi la gousse de vanille. Tremper les feuilles de gélatine pressées et bien remuer pour les dissoudre
5. Faire chauffer la casserole à feu moyen, en remuant jusqu'à ébullition
6. Retirer la casserole du feu
7. Répartir la crème dans des ramequins; répartir aussi les amaretti mixés. Faire refroidir à température ambiante et mettre au réfrigérateur pendant au moins 5 heures
8. Ajouter de la confiture de reines-claude sur la panna cotta (et des autres amaretti selon le goût) avant servir