

Panna cotta tout vanille

Ingrédients pour 4 personnes :

350 ml de crème liquide entière
150 ml de lait
1 sachet d'agar-agar agar (2 g)
4 CS de sucre en poudre
1 gousse de vanille

Fendre la gousse de vanille sur toute la longueur, gratter les graines avec un couteau et les mettre dans une casserole avec la crème, le lait et le sucre (mettre aussi la gousse vide).

Porter à petite ébullition.

Incorporer la gélatine et cuire environ 5 minutes en remuant.

Verser cette préparation dans des coupelles.

Laisser refroidir et mettre au frais (environ 2 heures).

On pourra servir avec un coulis.