

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn - Difficulté : Facile



Panna cotta au citron

> Préparation

- Faire tremper les feuilles de gélatine 10 min dans l'eau froide.
- Faire chauffer la crème, le lait, le sucre et les zestes du citron dans une petite casserole. Ajouter le jus de citron et les feuilles de gélatine égouttées et mélanger jusqu'à complète dissolution.
- Verser la préparation dans des verrines et réserver au frais pendant au moins 4h.
- Au moment de servir, décorer chaque panna cotta avec une feuille de menthe, des perles de sirop et quelques zestes de citron.

Ingrédients

- 20 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- 30 g de sucre en poudre
- 1 citron
- 2 feuilles de gélatine