

PANNA COTTA VANILLE – ORANGES

Pour 6 personnes

Ingrédients

50cl de crème fleurette

10cl de lait

6g de feuilles de gélatine

100g de sucre

1 gousse de vanille fendue

6 cuillères à soupe de marmelade d'oranges de Sicile

Préparation

Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer le lait dans une casserole.

Égouttez la gélatine, pressez-la et incorporez-la au lait chaud.

Faites chauffer la crème, avec le sucre et la vanille. Portez à ébullition à feu doux sans cesser de remuer

Retirez du feu, enlevez la gousse de vanille, ajoutez le mélange lait/gélatine et remuez.

Versez la préparation dans des coupes et laissez prendre au minimum 4 heures au réfrigérateur

Faites chauffer la marmelade d'oranges à feu doux, allongez-la si besoin d'un peu d'eau.

Lorsqu'elle est fondue, laissez-la tiédir et versez-la sur les Panna Cotta.