



  CROQUER CHEZ SOI, LA RECETTE !

PANNA COTTA LÉGÈRE   LA CERISE NOIRE

INGRÉDIENTS

1 kg de crème entière, 35%
100 g de sucre
1 gousse de vanille
10 g de gélatine

SAUCE

200 g de cerises noires à dénoyauter

MISE EN PLACE

- Préparer des petites timbales en plastique (contenu 90 g)
- Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et racler la chair
- Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide
- Emincer légèrement les cerises sans les écraser

PRÉPARATION

- Chauffer la crème sans porter à ébullition, le sucre, la gousse et la pulpe de vanille
- Egoutter et presser la gélatine puis l'ajouter
- Passer la crème au chinois étamine et la refroidir sur un bain d'eau glacée
- Mettre dans le fond des timbales la moitié de la quantité des cerises
- Verser le liquide encore tiède dans les timbales
- Bien laisser refroidir au réfrigérateur 12 h
- Placer la deuxième moitié des cerises sur le haut de la Panna cotta d j à prise

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Bien laisser reposer 24 h



svrestaurant



www.leguriviera-groupe.ch