



Panna cotta amarena

Ingédients

- 1 litre de crème fraîche
- 300 g de lait
- 150 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 4 feuilles de gélatine
- 1 pot d'amarene di Cantiano

Préparation

- Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau pendant 10 à 15 minutes, puis les égoutter.
- Mélanger dans une casserole à feu doux la crème fraîche, le lait, le sucre et la gousse de vanille fendue dans la longueur.
- Arrêter le feu dès les premiers signes d'ébullition et retirer la gousse de vanille.
- Verser la panna cotta dans des verrines.
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant 6 à 7 heures.
- Servir en décorant la panna cotta avec les amarene di Cantiano et leur sirop.