



Pannacotta Vanille



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

250 g de lait de la ferme

250 g de crème liquide

1 gousse de vanille

40 g de cassonade

1 feuille de gélatine (2g)

Faire bouillir ensemble le lait, la crème, la gousse de vanille fendue, la cassonade. Hors du feu, ajouter et presser la feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide. Verser la pannacotta en verrine, laisser refroidir.