Panna Cotta à la Vanille
et coulis de cerises Amarena

Pour 4 verrines (taille de verres) ou 6 plus petites

Préparation : 15 min - Cuisson : 3 min



Ingrédients :

-300g de crème liquide à 30% matière grasse
-160ml de lait
-55g de sucre
-2g d'agar-agar (ou 2 feuilles de gélatine)
-1 cuillère à café de vanille liquide
-1 petit bocal de cerises confites Amarena

Ustensiles spécifiques : des verrines!

Réalisation :

-Dans une casserole, mélanger le lait + la crème + le sucre + la vanille.
-Faire chauffer 2 min et ajouter l'agar-agar que vous aurez mélangé à un peu de sucre en poudre (1cc)
Si vous voulez utiliser de la gélatine, il faut faire tremper les feuilles dans de l'eau froide 10 minutes environ, puis les essorer avant de les intégrer dans la crème chaude. Bien mélanger.
-Faire bouillir 1 min.

-Verser dans les verrines et mettre au frais.
-Au moment de servir, ouvrir le bocal de cerises confites à l'Amarena et en mettre sur le dessus avec un peu de leur jus.

Bon appétit !!!!