

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PANNA COTTA A LA VERVEINE

pour 14 bocaux moyens :

**1l crème entière - 20cl lait entier - 30 feuilles de verveine fraîche
- 180g sucre en poudre - 6 feuilles de gélatine - 14 gouttes de colorant vert -**

Porter à ébullition le lait avec la crème entière et le sucre en poudre. Ajouter les feuilles de verveine puis laisser infuser hors du feu, couvert pendant 15 minutes. Filtrer. Pendant ce temps, faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Porter à nouveau la crème à ébullition. Ôter du feu. Essorer dans les mains en pressant les feuilles de gélatine. Les mettre dans la crème chaude. Fouetter. Verser dans les bocaux ou verrines (avec un entonnoir à piston c'est très pratique). Laisser refroidir puis entreposer au réfrigérateur en les plaçant sur un plateau (minimum 2h00).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr