

Panna cotta au elben

Ingrédients

150 ml de crème liquide

75 gr de sucre

1 gousse de vanille

6 gr de gélatine

400 ml de elben (lait fermenté)

Mettre à réhydrater la gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 10 minutes

Dans une casserole porter à ébullition la crème, le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée

Laisser reposer pendant 10 minutes

Ajouter la gélatine essorée à la crème chaude mais non bouillante

Bien mélanger

Ajouter le elben

Retirer la gousse de vanille

Répartir dans les ramequins

Réserver au frais quelques heures

