

Panna cotta à la fève de tonka et confiture d'abricot

Ingrédients

250 ml de lait

250 ml de crème liquide

50 gr de sucre

6 feuilles de gélatine

1 fève de tonka

Faire chauffer dans une casserole le lait, la crème, le sucre et la fève de tonka râpée

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Hors du feu incorporer la gélatine essorée et remuer pour bien dissoudre cette dernière

Verser dans des verrines ou petits verres

Laisser refroidir et mettre au frais quelques heures (minimum 2h)

Recouvrir de confiture d'abricot et servir

