

Verrines de Melon façon Panna Cotta



Attention, cette recette se prépare en 2 étapes, un passage au réfrigérateur de 2 heures étant indispensable.

Pour réaliser cette recette, il vous faut :

- Pour 20 petites verrines -
- 1/2 melon
- 25 centilitres de lait
- 25 centilitres de crème entière liquide
- 5 feuilles de gélatine
- 15 grammes de sucre
- 15 grammes de sucre vanillé

Go !

* 1ère étape *

- * Faire tremper 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- * Epépiner le melon, le mixer et faire bouillir.
- * Ajouter les feuilles de gélatine égouttées et mélanger.
- * Remplir des verrines à moitié et réserver au frais pendant 2 heures.

* 2ème étape *

- * Faire tremper 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- * Dans une casserole, verser la crème liquide, le lait et le sucre. Faire bouillir.
- * Laisser tiédir et ajouter les feuilles de gélatine égouttées et mélanger.
- * Remplir entièrement les verrines et les replacer au frais pendant au minimum 3 heures avant de servir.