

dolce 4 | PANNA COTTA

Mise en place et préparation: env. 30 min
Mise au frais: env. 4 h
Pour 4 ramequins d'env. 1½ dl, rincés à l'eau froide

4 dl **de crème entière**
1 dl **de lait**
2½ c. à soupe **de sucre**
1 **gousse de vanille**, fendue
dans la longueur, graines

porter ensemble à ébullition, baisser le feu, laisser réduire à env. 4 dl. Eloigner la casserole du feu

2 feuilles **de gélatine**, ramollies
env. 5 min dans de l'eau froide,
égouttées

incorporer au liquide bouillant. Filtrer la crème dans un bol à bec verseur, remplir les ramequins préparés. Laisser refroidir puis laisser prendre env. 4 h à couvert au réfrigérateur

Coulis de fraise

250 g **de fraises**
2 à 3 c. à soupe **de sucre glace**
1 c. à café **de jus de citron**

mixer ensemble, passer au tamis,
réserver à couvert au frais jusqu'au
moment de servir

Présentation: détacher délicatement la panna cotta du bord des ramequins avec la pointe d'un couteau. Tremper rapidement les ramequins dans de l'eau chaude, démouler sur des assiettes, dresser avec le coulis de fraise.

quelques **fraises**, selon goût couper en tranches, décorer

Par personne: lipides 36 g, protéines 4 g, glucides 21 g, 1766 kJ (422 kcal)



Laitages dans la cuisine de l'Italie du Nord

L'élevage de bétail et l'industrie laitière ont une longue tradition dans les vallées alpines et leurs contreforts. De merveilleux fromages comme le mascarpone, le gorgonzola, le taleggio, le parmesan et la ricotta occupent une place privilégiée dans la cuisine du Nord. Lait et crème sont également souvent utilisés, notamment pour la panna cotta, le dessert italien sans doute le plus connu.