

Panna cotta au four, vanille & fraise

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 600g de crème liquide entière (30 ou 35% de matière grasse)
- 60g de sucre
- 195g de blancs d'œufs
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. Si vous le pouvez, faites infuser à l'avance la crème avec les grains de vanille (au moins 30 minutes, en faisant chauffer la crème).
2. Ensuite, portez la crème à ébullition.
3. Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre, sans les monter en neige, il faut simplement que ce soit mélangé.
4. Ensuite, versez le lait chaud vanillé dessus en remuant bien.
5. Retirez l'écume et les petites bulles à l'aide d'une écumoire, puis versez dans les pots de votre choix.
6. Mettez les pots dans un grand plat, remplissez-le d'eau aux ~~3/4~~ et enfournez dans le four préchauffé à 120°C pendant environ 50 minutes.
7. A la fin de la cuisson, les crèmes sont encore tremblotantes, mais la lame d'un couteau planté dedans doit ressortir sans crème.
8. N'hésitez pas à les couvrir d'un papier aluminium pour qu'elles restent bien blanches, contrairement aux miennes ;-) Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur.
9. Vous pouvez les manger telles quelles ou bien les agrémenter d'un coulis au chocolat, au caramel, aux fruits... J'ai simplement mixé quelques fraises pour avoir un coulis bien frais à verser dessus.
10. Et enfin, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com