



Panna cotta au mascarpone de griottes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 feuilles de gélatine
5 décilitres de crème entière
50 grammes de sucre
2 cuillerées à thé d'extrait de vanille
1 bocal de griottes
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
500 grammes de mascarpone

Méthode de préparation

- 1.** Faites tremper la gélatine pendant 5 minutes dans un bol d'eau froide.
- 2.** Versez la crème dans un poêlon. Ajoutez le sucre et l'extrait de vanille. Portez à ébullition et retirez immédiatement du feu. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Pressez la gélatine pour l'essorer et ajoutez-la à la crème. Mélangez bien.
- 3.** Versez la crème dans 4 verres ou ramequins. Placez-les au réfrigérateur pendant au moins trois heures.
- 4.** Versez les griottes avec le jus dans un petit poêlon. Réservez quelques cuillères à soupe de jus de griottes dans une tasse. Ajoutez la maïzena. Portez les griottes à ébullition. Ajoutez la maïzena dissoute et mélangez jusqu'à ce que le jus épaisse. Laissez refroidir. Mélangez les griottes et le mascarpone jusqu'à obtenir un effet marbré.
- 5.** Accompagnez la panna cotta de mascarpone aux griottes.