

Panacotta au sirop d'érable

Écrit par Murielle

Vendredi, 16 Octobre 2009 15:28

Mon fils adore la panacotta.

C'est un dessert qui ne nécessite pas beaucoup d'ingrédient et qui se fait rapidement.

Je l'ai déjà faite à la [fleur d'oranger](#), [aux fruits rouges](#), [au caramel](#) .

Et cette fois-ci, le sirop d'érable était de la partie et mon petit marmiton s'est régalé.



Pour deux ramequins (ou un gourmand...)

- 20 cl de crème liquide
- 1 feuille de gélatine
- 15 cl de sirop d'érable

Mettre la gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide.

Pendant ce temps, faire chauffer la crème dans une casserole.

Mettre la gélatine essorée et fouetter.

Ajouter le sirop d'érable.

Répartir dans deux (ou un...) ramequin et mettre au frais au moins deux heures avant de déguster ainsi ou accompagné de petits gâteaux à la crème d'érable, par exemple.

A vous de vous amuser avec des parfums que vous aimez !