



# Panacotta aux myrtilles



4

Difficulté



20 min



3 h



5 min

Un petit dessert tout frais et facile à faire...



## Ingrédients :

- 15 cl lait
- 25 cl crème fraîche
- 60g sucre
- 1 bâton de vanille
- 2 feuilles de gélatine
- 200g myrtilles (fraîches ou surgelées)
- 40g sucre

## Préparation :

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide afin de les ramollir. Fendre la gousse de vanille en 2. Faire chauffer le lait avec le sucre et la gousse de vanille.

Au frémissement, ajouter la crème, puis retirer du feu. Essorer la gélatine et l'incorporer en mélangeant bien. Retirer la gousse de vanille et gratter la pulpe à l'aide d'une lame de couteau, pour l'ajouter à la préparation.

Verser ce mélange dans des petits verres, laisser refroidir et placer les verrines au réfrigérateur.

Mélanger les myrtilles avec les 40g de sucre (faites les décongeler avant si besoin). Une fois la panacotta figée, répartir les myrtilles dessus et garder au frais jusqu'au moment de servir.  
Bonne dégustation...