



# La Recette de Geneviève

## Panna Cotta à l'italienne

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients :

60 cl de crème liquide entière ; 6 gros blancs d'œufs (180 g) ; 75 g de sucre en poudre ; 1 gousse de vanille ; 600 g de fraises ; 250 g d'abricots ; 1/2 citron ; 80 g de sucre glace ; (beurre et sucre pour les ramequins).

Matériel de cuisson : ramequins en aluminium, en porcelaine ou verrine ; plaque à four.

### Opération :

1. Verser la crème dans une casserole ; fendre la gousse de vanille, racler les grains, et faire infuser cinq minutes.
2. Mélanger les blancs d'œufs et le sucre à l'aide d'un fouet sans les battre en neige.
3. Préchauffer le four thermostat 3 ou 120 °C
4. Chauffer la crème vanillée jusqu'à obtenir un début d'ébullition.
5. Verser cette crème sur les blancs petit à petit en la filtrant, si nécessaire. Bien mélanger la préparation qui doit être homogène.
6. Beurrer et saupoudrer de sucre les ramequins, afin de faciliter le démoulage.
7. Répartir la crème dans les ramequins. Les placer dans une plaque remplie d'eau très chaude.
8. Cuire 50 minutes. Une fois la crème prise laisser tiédir 15 minutes, four éteint.
9. Laisser refroidir à température ambiante. Puis entreposer minimum 2 heures dans le réfrigérateur.
10. Mixer la moitié des fraises avec le jus de citron, et ajouter le sucre glace. Réserver au frais.
11. Couper les autres fruits en dés un peu avant le dressage.
12. Décoller le pourtour des crèmes avec un couteau, avant de les démouler. Décorer avec les fruits et napper de coulis.

Remarque : Les jaunes d'œufs peuvent être conservés au congélateur pour une utilisation ultérieure.