



PANNA COTTA AU MARSALA

Pour 4 personnes :

4 càs sucre en poudre - 30 cl crème fraîche épaisse - 30 cl lait frais entier - 1 gse de vanille fendue en 2 - 180g mascarpone - 3 càs marsala - 2 feuilles de gélatine - coulis de framboises –

Mettre à ramollir la gélatine dans l'eau froide 1/4 d'heure minimum.

Porter à ébullition dans une casserole : le sucre, la crème, le lait et la vanille. Laisser frémir 5 à 8 minutes en remuant de temps en temps. Réserver, en ôtant la vanille.

Incorporer le mascarpone dans le mélange encore chaud en fouettant.

Essorer la gélatine dans vos mains, poser dans le marsala chaud, fouetter, retirer du feu.

Verser dans le mélange à la crème.

Huiler ou beurrer légèrement 4 ramequins de 20 cl. Verser la crème. Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures minimum (ou la nuit).

Servir démoulées, entourées de coulis de framboises.