

PANNA COTTA SAFRAN-MUSCADE & CONFITURE DE MYRTILLES

Pour 4 verrines

Préparation : 10 min

Réfrigération : 4 h au moins (au mieux une nuit)



Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 min.

Porter la crème fleurette, le sucre et les épices au point d'ébullition puis arrêter le feu, laisser infuser quelques minutes.

Y faire fondre la gélatine essorée, bien mélanger puis ajouter le lait fermenté, mélanger. Répartir l'appareil dans des verrines en filtrant pour éliminer les filaments de safran et laisser refroidir un peu.

Mettre au frais pour 4 heures au moins (idéalement une nuit).

Au moment de servir, napper le dessus des panna cotta d'une couche de confitures de myrtilles. Déguster sans tarder !