



*Desserts aux fruits, glaces et flans*  
**Panna cotta à la rose**



**6h10**   **5 min**   **5 min**   **6h**   **480**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

**Ingrédients pour la  
panna cotta**

1 litre(s) **Crème liquide  
(fleurette)**  
110 g **Sucre semoule**  
90 ml **Sirop de rose**  
12 g **Feuille de gélatine**

**Étape 1**

Préparation de la panna cotta

- 1 Faire tremper la gélatine pendant 15 minutes dans un bol d'eau froide.
- 2 Faire chauffer la crème liquide dans une casserole puis ajouter le sirop de rose et le sucre. Fouetter et porter à ébullition.
- 3 Egoutter la gélatine en la pressant entre les mains. Lorsque le mélange est à ébullition, ôter la casserole du feu et ajouter la gélatine. Fouetter.
- 4 Verser l'appareil dans des verres puis réfrigérer pendant 6 heures.