

PANNA COTTA A LA COMPOTEE DE MELON



Ingrédients

1 melon
50 cl de crème liquide entière
60 g de sucre
les graines d'une gousse de vanille ou extrait de vanille
2 feuilles 1/2 de gélatine

Préparation

Pour 4/6 personnes selon la grandeur des verrines
Pour moi 4 verrines de 23 cl
Préparation 15 minutes

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
Dans une casserole, faites chauffer la crème avec le sucre, les graines de vanille ou l'extrait de vanille.
Lorsque la crème bout, ôtez du feu et ajoutez la gélatine essorée.
Bien mélanger.
Versez la préparation dans les verrines, laissez refroidir, puis mettre au réfrigérateur environ 2/3 heures.
Coupez le melon en 2, enlevez les graines et coupez la chair en petits morceaux, les écrasez à la fourchette, ajoutez le sucre selon votre goût.
Versez sur les panna cotta et réfrigérez encore 1 heure avant dégustation.

L'idée de la compotée de melon est de
"Maxi Cuisine"

Commentaires



Une autre façon de déguster du melon.
Petite recette rafraîchissante.
Profitez de l'été pour déguster ce dessert.
Le plus consommé en France est le melon type charentais avec sa chair savoureuse et parfumée.
Le melon par lui même est peu calorique car riche en eau, fruit incontournable de l'été à consommer sans modération.

Ajouter un commentaire

