

PANNA COTTA À LA LAVANDE ET AU MIEL



Par

Rachel Allen





Dans

**Les petites douceurs de
Rachel Allen**

INGRÉDIENTS :

- 10 brins de lavande (2 c. à café de fleurs si détachées de la tige)
- 300 ml de crème à 30 ou 40%
- 40 g de miel
- 1 feuille de gélatine
- Framboises fraîches pour décorer

PRÉPARATION :

-  5 minutes
-  15 minutes
-  4 personnes
-  facile

RECETTE :

1. Dans une casserole, portez à ébullition le miel et la crème sur feu moyen puis retirez du feu et laissez infuser 10 min.
2. Ramollissez la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 3 min.
3. Réchauffez le mélange de crème et faites-y fondre la gélatine.
4. Éteignez le feu puis passez la crème au chinois.
5. Versez la préparation dans les récipients (verrine, tasse...)
6. Faites prendre au réfrigérateur 3 ou 4 heures.
7. Démoulez. Saupoudrez de sucre glace et arrosez avec des framboises fraîches ou des pêches pochées.