

## Pana cotta



### Ingrédients (6 personnes)

- 50 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de sucre dont 1 sachet de sucre vanillé
- 2 feuilles de gélatine

### Préparation

- ✓ Dans un bol d'eau froide, mettre les feuilles de gélatine à ramollir
- ✓ Dans une casserole, mettre la crème liquide, le sucre et le sucre vanillé ; faire frémir.
- ✓ Retirer la casserole du feu ; essorer les feuilles de gélatine en les serrant dans vos mains puis les ajouter à la préparation. Bien remuer
- ✓ Verser dans les récipients prévus (ramequin, verrines, coupe....). Laisser refroidir et figer quelques heures au réfrigérateur
- ✓ Vous pouvez verser un coulis ou autre complément dans le fond du récipient avant remplissage. Vous pouvez aussi ajouter ces compléments avant le service.

### Variante

**Si vous voulez remplacer la gélatine par de l'agar agar, procédez de la sorte : 60 g de crème liquide + 60 g de sucre (dont 1 sachet de sucre vanillé) + 1 sachet de 2g d'agar agar mis dans une casserole.**

**Porter à ébullition et remuer sans cesse pendant 1 mn. Verser dans les récipients de la même manière que précédemment.**

## ...et Tiramisu



### Ingrédients (8 personnes)

- 3 gros œufs
- 100g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250g de mascarpone
- extrait d'amande amère : 1 cuillère à café
- 48 biscuits à la cuillère (6/personne)
- ½ litre de café noir non sucré et **froid**
- un peu de poudre de cacao amer

### Préparation

- ✓ Préparer le café noir et le laisser refroidir (dans assiettes creuses)
- ✓ Séparer les blancs des jaunes.
- ✓ Mélanger les jaunes + sucre + sucre vanillé. Rajouter le mascarpone au fouet et l'amande amère.
- ✓ Monter les blancs en neige et les incorporer à la spatule au mélange précédent.
- ✓ Tremper rapidement les biscuits dans le café
- ✓ Tapisser le fond du moule avec les biscuits. Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone. Alternier biscuits et crème et terminer par une couche de crème
- ✓ Saupoudrer de cacao à travers une petite passoire (fine couche)
- ✓ Mettre au réfrigérateur au minimum 4h00 avant de le déguster