

La meilleure panna cotta (sans agar-agar ni gélatine)

Pour 2 personnes (ou 3 petits ramequins) :

- 20 cL de crème liquide entière (à 30 ou 35% de matière grasse, *Elle&Vire pour moi*)
- 2 gros blancs d'oeufs
- 25 g de sucre en poudre
- 1 càc de vanille en poudre bio (*pour 6 personnes, c'est-à-dire pour 60 cL de crème, mettre une gousse de vanille*)

Allumer le four à 120°C.

Porter la crème à ébullition avec la vanille en poudre, ou fendre la housse de vanille dans la longueur, gratter les graines noires à l'intérieur puis les ajouter dans la crème. Laisser infuser 5 minutes. (La gousse? La mettre dans votre bocal de sucre en poudre, pour avoir du sucre vanillé à volonté !).

Battre les blancs d'œufs avec le sucre. Attention, il n'est pas question de les monter en quelque neige, il s'agit juste de mélanger le sucre. Il ne faut même pas blanchir le mélange, juste le mélanger rapidement.

Verser peu à peu la crème tout en remuant sur le mélange blancs+sucre ; bien mélanger.

Répartir aussitôt cette crème dans 2 ou 3 jolis verres, ou des ramequins, sans les remplir jusqu'en haut (pour ajouter du coulis). Faire cuire dans le four au bain-marie pendant 45 minutes (mettre de l'eau déjà chaude mais non bouillante dans le bain marie, ou augmenter la durée de cuisson).

La surface de la crème doit être ferme, la crème prise mais encore légèrement tremblotante. Les miennes ne l'étaient plus vraiment, peut-être que j'aurais pu diminuer la durée de cuisson de 5 ou 10 min mais en même temps mes panna cotta étaient excellentes comme ça...

Laisser refroidir d'abord dans le four éteint pendant 15 min (je les ai sorties directement du four car je craignais déjà qu'elles soient trop cuites), puis à température ambiante. Réfrigérer au moins 2 heures.

