

# PANNA COTTA AUX PETITS-SUISSES, CONFITURE ORANGE-SUREAU & SIROP AUX FLEURS DE SUREAU

Pour 4 verrines

Préparation : 15 min

Réfrigération : 4 h au moins



**6 petits-suissees à 20% de MG (soit 360 g)**

**20 cl de crème fleurette**

**70 g de sucre blond de canne**

**2 feuilles de gélatine soit 4 g**

**confiture d'orange & sureau**

**sirop aux fleurs de sureau**

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 10 min.
- 2 Faire chauffer la crème liquide avec le sucre jusqu'à ébullition, éteindre le feu.
- 3 Essorer délicatement la gélatine puis la faire fondre dans la crème liquide sucrée. Bien mélanger et laisser refroidir un peu.
- 4 Battre les petits-suissees pour homogénéiser et y verser le mélange crème-sucre-gélatine en mélangeant bien mais doucement.
- 5 Répartir dans les verrines, filmer puis mettre au frais pour 4 heures au moins ou une nuit.
- 6 Au moment de servir, napper le dessus de la panna cotta avec un filet de sirop aux fleurs de sureau et déposer ensuite une cuillère à café de confiture, déguster !