

# *Les recettes du mas d'Issoire*

## *Panacotta*

### *Ingrédients:*

*Pour 10 coupes*  
*1 litre de crème liquide (en brick)*  
*2 ½ feuilles de gélatine*  
*60 gr de sucre*  
*1 bâton de vanille (fendu en 2)*  
*2 yaourts*

### *Préparation:*

*Mettre les feuilles de gélatine dans une assiette creuse pleine d'eau froide.*  
*Porter la crème à ébullition avec le bâton de vanille que l'on prend soin de gratter, retirer du feu et laisser infuser la vanille.*  
*Puis rajouter les yaourts (c'est le must qui fait que la panacotta reste crémeuse et pas solide) et la gélatine essorée.*  
*Bien remuer et mettre dans des coupes au frais.*  
*Au moment de servir rajouter sur le dessus, du coulis de fruits ou le liquide d'une confiture (cerises ou figues).*