Panna cotta au mascarpone de griottes

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 feuilles de gélatine
5 décilitres de crème entière
50 grammes de sucre
2 cuillerées à thé d'extrait de vanille
1 bocal de griottes
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
500 grammes de mascarpone

Méthode de préparation

1. **Faites tremper la gélatine pendant 5 minutes dans un bol d'eau froide.**
2. **Versez la crème dans un poêlon. Ajoutez le sucre et l'extrait de vanille. Portez à ébullition et retirez immédiatement du feu. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Pressez la gélatine pour l'essorer et ajoutez-la à la crème. Mélangez bien.**
3. **Versez la crème dans 4 verres ou ramequins. Placez-les au réfrigérateur pendant au moins trois heures.**
4. **Versez les griottes avec le jus dans un petit poêlon. Réservez quelques cuillères à soupe de jus de griottes dans une tasse. Ajoutez la maïzena. Portez les griottes à ébullition. Ajoutez la maïzena dissoute et mélangez jusqu'à ce que le jus épaississe. Laissez refroidir. Mélangez les griottes et le mascarpone jusqu'à obtenir un effet marbré.**
5. **Accompagnez la panna cotta de mascarpone aux griottes.**