



## Panna Cotta à la rose ou à la violette



50cl de crème fleurette, 40g de sucre, 2 feuilles de gélatine ramollies à l'eau froide et essorées, quelques pétales de rose ou de violette, qq gouttes d'arôme de violette ou de rose Sévarôme. Faire infuser à froid quelques heures les pétales choisis dans la crème. Porter juste à ébullition, hors du feu y diluer la gélatine essorée et ajouter l'arôme choisi. Verser dans les contenants et laisser prendre au frais. Décorer avec quelques pétales de rose ou de violette cristallisés.