


[ Ici, la version brute, sans hiérarchisation, organisation du contenu]

Recette de Panna cotta

La panna cotta (crème cuite, en italien) est un dessert traditionnel de la cuisine italienne, originaire du Piémont, à base de crème, lait, sucre, et gélatine.

Ingrédients :

Pour 6 personnes

50cl de crème fraîche liquide

50 g de sucre

2 feuilles de gélatine

1 gousse de vanille ou extrait de vanille

Préparation :

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mettre la crème, le sucre et la vanille dans une casserole et faire frémir.

Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine égouttée.

Bien remuer et verser dans des coupelles. Laisser refroidir puis placer quelques heures au réfrigérateur pour faire prendre.

Ajouter du coulis de fraise, framboise ou autre fruit juste avant de servir.

Délicieux et très rapide ! Une recette parfaite pour les fêtes de fin d'année et peut-être même votre recette de Noël !



[🎄 Ici, la version mise en forme avec un contenu identifié / hiérarchisé]

Recette de Panna cotta

La panna cotta (crème cuite, en italien) est un dessert traditionnel de la cuisine italienne, originaire du Piémont, à base de crème, lait, sucre, et gélatine.

Ingrédients :

Pour 6 personnes

- 50cl de crème fraîche liquide
- 50 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille ou extrait de vanille

Préparation :

1. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Mettre la crème, le sucre et la vanille dans une casserole et faire frémir.
3. Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine égouttée.
4. Bien remuer et verser dans des coupelles. Laisser refroidir puis placer quelques heures au réfrigérateur pour faire prendre.
5. Ajouter du coulis de fraise, framboise ou autre fruit juste avant de servir.

Délicieux et très rapide ! Une recette parfaite pour les fêtes de fin d'année et peut-être même votre recette de Noël !



[🇫🇷 Et voilà ce que ça donnerait en Html...]

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="fr">
<head>
  <meta charset="UTF-8">
  <meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">
  <title>Recette de panna cotta</title>
</head>

<body>

  <h1>Recette de Panna cotta</h1>
  <p>La panna cotta <i>(crème cuite, en italien)</i> est un dessert traditionnel de la cuisine italienne, originaire du Piémont, à base de crème, lait, sucre, et gélatine.</p>

  <h2>Ingrédients :</h2>
  <p>Pour 6 personnes</p>
  <ul>
    <li>50cl de crème fraîche liquide</li>
    <li>50 g de sucre</li>
    <li>2 feuilles de gélatine</li>
    <li>1 gousse de vanille ou extrait de vanille</li>
  </ul>

  <h2>Préparation :</h2>
  <ol>
    <li>Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.</li>
    <li>Mettre la crème, le sucre et la vanille dans une casserole et faire frémir.</li>
    <li>Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine égouttée.</li>
    <li>Bien remuer et verser dans des coupelles. Laisser refroidir puis placer quelques heures au réfrigérateur pour faire prendre.</li>
    <li>Ajouter du coulis de fraise, framboise ou autre fruit juste avant de servir.</li>
  </ol>

  <blockquote>Délicieux et très rapide ! Une recette parfaite pour les fêtes de fin d'année et peut-être même votre recette de Noël !</blockquote>

</body>
</html>
```

[👁️ Si on regarde de plus près]

```
<!DOCTYPE html>
```

```
<html lang="fr">
```

```
<head>
```

```
<meta charset="UTF-8">
```

```
<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">
```

```
<title>Recette de panna cotta</title>
```

```
</head>
```

```
<body>
```

```
<h1>Recette de Panna cotta</h1>
```

```
<p>La panna cotta (crème cuite, en italien) est un dessert traditionnel de la cuisine italienne, originaire du Piémont, à base de crème, lait, sucre, et gélatine.</p>
```

```
<h2>Ingrédients :</h2>
```

```
<p>Pour 6 personnes</p>
```

```
<ul>
```

```
<li>50cl de crème fraîche liquide</li>
```

```
<li>50 g de sucre</li>
```

```
<li>2 feuilles de gélatine</li>
```

```
<li>1 gousse de vanille ou extrait de vanille</li>
```

```
</ul>
```

```
<h2>Préparation :</h2>
```

```
<ol>
```

```
<li>Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.</li>
```

```
<li>Mettre la crème, le sucre et la vanille dans une casserole et faire frémir.</li>
```

```
<li>Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine égouttée.</li>
```

```
<li>Bien remuer et verser dans des coupelles. Laisser refroidir puis placer quelques heures au réfrigérateur pour faire prendre.</li>
```

```
<li>Ajouter du coulis de fraise, framboise ou autre fruit juste avant de servir.</li>
```

```
</ol>
```

```
<blockquote>Délicieux et très rapide ! Une recette parfaite pour les fêtes de fin d'année et peut-être même votre recette de Noel !</blockquote>
```

```

```

```
</body>
```

```
</html>
```