

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 2 dl de Lait
- 80g de Sucre glace
- 3 feuilles de Gélatine alimentaire
- 1 gousse de Vanille
- 5dl de Crème fraîche liquide :
- 200g de Fraises



6 personnes



20min



0,5€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir pendant 5 minutes
2. Faire chauffer la crème, le lait, le sucre et la vanille dans une casserole à feu doux sans faire bouillir
3. Laver et mixer les fruits rouges (ou décongeler les fruits rouges si vous utilisez des fruits congelés). Sucrez les un peu selon votre goût
4. Retirez la casserole du feu, retirez aussi la gousse de vanille.
5. Tremper les feuilles de gélatine pressées et bien remuer pour les dissoudre
6. Faire chauffer la casserole à feu moyen, en remuant jusqu'à ébullition
7. Retirer la casserole du feu
8. Faire refroidir à température ambiante et mettre au réfrigérateur pendant au moins 5 heures
9. Pour aider à démouler faire tremper le ramequin 30 secondes dans de l'eau chaude
10. Ajouter de la confiture de fruits rouges sur la panna cotta avant servir