

Panna cotta et son coulis de framboises

Préparation **15 mn** |

Repos **2 h** |

Temps Total **2 h 15 mn** |



Ingrédients / pour 6 personnes

- Pour la panna cotta :
 - 15 cl de crème liquide
 - 15 cl de lait
 - 50 g de sucre roux en poudre
 - 2 feuilles de gélatine
 - 1/2 gousse de vanille ou 1 cuillère à café d'essence de vanille
- Pour le coulis :
 - 250 g de framboises nature ou surgelées selon la saison
 - 60 g de sucre en poudre

PRÉPARATION

1 Pour la panna cotta : mettre la crème, le lait, le sucre roux et la vanille à chauffer. Laisser frémir environ 5 minutes.

2 Faire ramollir à l'eau froide dans un bol les deux feuilles de gélatine. Les égoutter dans une passoire, puis les dissoudre dans le mélange crème/lait.

3 Prendre des verrines et les remplir aux 2/3. Mettre au froid pendant 2 heures minimum.

4 Pour le coulis : dissoudre avec un peu d'eau le sucre dans une casserole, à feu doux. Ajouter les fruits.

5 Pendant 2 minutes, laisser le mélange prendre la consistance d'une compote et laisser refroidir.

Pour finir

Disposer le coulis de framboises sur les verrines.

