



Panna cotta sauce rouge

Ce qu'il vous faut pour 6 personnes:

750ml de crème fraîche liquide

3 feuilles de gélatine

1 gousse de vanille

90g de sucre en poudre

Pour la sauce:

250g de sucre en poudre

250ml d'eau

1 bâton de cannelle

125g de framboises

125ml de vin rouge

Dans un bol, vous mettez les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide pendant une dizaine de minutes. Pendant ce temps, dans une casserole, vous versez la crème avec la gousse de vanille coupée en deux et grattée et avec le sucre. Vous faites chauffer doucement en remuant jusqu'aux premiers frémissements. Vous incorporez alors hors du feu la gélatine essorée et vous mélangez au fouet jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute. Vous retirez la gousse de vanille. Vous répartissez dans des ramequins ou des verres individuels et vous laissez prendre pendant au moins deux heures au réfrigérateur.

Pour la sauce, vous versez l'eau dans une casserole et vous ajoutez le sucre. Vous faites chauffer à feu moyen pour faire fondre le sucre mais sans arriver à ébullition. Vous ajoutez la cannelle et vous laissez frémir pendant 5mn. Vous incorporez les framboises et le vin et vous faites bouillir pendant 5mn environ. Vous passez la sauce au chinois puis vous la laissez refroidir à température ambiante avant de la mettre au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

<http://moussetic.canalblog.com>

