



## PANNA COTTA A LA ROSE ET A LA FRAMBOISE



**Facile**

**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: 10 mn (5 + 5)**

### Pour 4 personnes

30 cl de crème fraîche fleurette (légère éventuellement)

15 cl de lait ½ écrémé

2 feuilles de gélatine réhydratées

25g de sucre en poudre

2 gouttes d'essence de rose

2 càs de sirop Monin à la rose

15 framboises

Porter la crème, le lait et le sucre à ébullition. Couper le feu, incorporer la gélatine réhydratée et essorée, remuer pour bien la faire fondre. Laisser refroidir et ajouter 2 gouttes d'huile essentielle de rose et 2 càs de sirop de rose Monin. Remuer encore et laisser tiédir.

Lorsque la crème a tiédi mettre une quinzaine de framboises et mixer. Filtrer pour ne pas avoir de pépins dans la panna cotta.

Verser la crème dans des moules individuels, des coupes ou des verrines, faire prendre au réfrigérateur au minimum 2 heures.

Décorer avec des framboises.