



## PANNA COTTA AU BASILIC ET FRAISES

**A savoir :** vous pouvez préparer la panna cotta la veille. Laissez mariner les fraises au moins une demi-heure avec le sucre et le jus de citron.



Ingrédients pour 4 personnes : 2 feuilles de gélatine alimentaire, 400ml de crème fraîche liquide entière, 100ml de lait, 80gr de sucre semoule, 5gr de feuilles de basilic frais, 250gr de fraises, 1 c. à soupe de jus de citron, 20gr de sucre glace, quelques feuilles de basilic pour décorer.

Faites ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide, pendant une dizaine de minutes. Pendant ce temps, portez presque à ébullition la crème avec le lait et le sucre. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et mélangez avec un fouet. Blanchissez 10 secondes les feuilles de basilic dans de l'eau bouillante, puis transférez-les dans un bol d'eau froide. Essorez-les et ajoutez-les à la crème, puis mixez le tout et filtrez. Laissez tiédir la crème, en mélangeant souvent, puis versez-la dans 4 verrines, couvrez-les avec du papier alu et réservez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Lavez, séchez les fraises, éliminez la queue et coupez-les en quatre. Saupoudrez-les de sucre glace et jus de citron, mélangez bien et laissez mariner pendant au moins 30 minutes. Avant de servir, répartissez les fraises dans les verrines et décorez avec les feuilles de basilic.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.