



GELEE DE FRAISES EPICEES ET SA PANNA COTTA



Pour 4 desserts en coupe ou en cercles de 7,5 cm de diamètre:

Pour la gelée de fraises: 30 cl de vin, 10 cl d'eau, 250 g de fraises coupées en morceaux
40 g de sucre en poudre, 1 étoile de badiane, 1 bâton de vanille, 1 bâton de cannelle
2 feuilles de gélatine ramollies à l'eau froide

Pour la panna cotta

20 cl de lait frais, 30 cl de crème fleurette, 80 gr de sucre, 200 g de pulpe de fraises (fraise mixées en coulis ou purée surgelée Ravifruit ou Boiron), 2 feuilles ½ de gélatine ramollies dans l'eau froide

Pour la décoration: 300 g de fraises

La soupe de fraises en gelée:**La veille:** Laver rapidement les fraises sans les équeuter et les sécher. Les couper en petits cubes et réserver. Faire chauffer l'eau et le vin, le sucre et les épices en ayant pris soin d'ouvrir et de gratter la gousse de vanille. Faire réduire de moitié, ajouter la gélatine en remuant bien et laisser tiédir, enlever les épices avant d'ajouter les fraises. Garder à température ambiante, en refroidissant la soupe va commencer à épaissir un peu. Une fois la soupe un peu gélifiée, verser dans des coupes ou dans des cercles chemisés de film alimentaire et réserver au froid jusqu'au lendemain.

La panna cotta:

Porter le lait à ébullition avec le sucre, ajouter la crème et amener à frémissement. Couper le feu et incorporer la gélatine essorée, remuer et incorporer la purée de fraises. Laisser refroidir avant de couler sur la soupe gélifiée dans les coupes ou les cercles. Laisser prendre au froid.

Finition:

Démouler les cercles sur l'assiette de présentation en les retournant pour que le panna cotta soit dessous. Décorer le dessus de la gelée de fraise avec des fraises fraîches disposées à votre idée.