



Panna cotta à la vanille recouverte de fraises en gelée au canneberges

(pour 5 verrines)

Ingrédients :

3 dl de crème
2 dl de lait
50 grammes de sucre
1 gousse de vanille
1 sachet d'agar-agar + 1/2
5 grosses fraises
2 dl de jus de canneberges

Préparation :

- 1) Mettre dans une casserole la crème, le lait, le sucre, la gousse de vanille fendue en deux sur la longueur (gratter les graines avec la pointe d'un couteau) et un sachet d'agar-agar
- 2) Chauffer jusqu'à ébullition, laisser cuire 1 à 2 minutes, verser dans les verrines, laisser refroidir 1 heure
- 3) Laver et couper les fraises en morceaux, déposer sur la panna cotta
- 4) Délayer le 1/2 sachet d'agar-agar dans le jus de canneberges
- 5) Chauffer jusqu'à ébullition, laisser cuire 1 à 2 minutes, verser délicatement sur les fraises, laisser refroidir puis mettre au frigo 2 heures

