



PANNA COTTA LITCHI FRAMBOISE ROSE



Pour 8 petits verres.

20cl de crème fleurette, 20g de sucre, 1 feuille de gélatine, 30g de purée de framboises, quelques gouttes d'arôme de rose, 8cl de purée de litchi.

Ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide.

Porter juste à ébullition la crème et le sucre. Retirer du feu et bien y dissoudre la gélatine essorée. Diviser en 2 parts égales. Ajouter la purée de framboises aromatisée à la rose dans la première et la purée de litchi dans la seconde.

Remplir les verres à mi hauteur avec un des mélanges, réserver 30mn au réfrigérateur, couler la 2ème couche et garder au frais jusqu'à la dégustation.

Comme les verres sont petits la Panna cotta prend très vite.

On peut aussi ajouter un peu de soho - alcool de litchi- pour renforcer le goût du 2ème mélange.