

Panna cotta aux fruits rouges

(Cotette)

Recette très bien

- 15 cl de lait
- 15 cl de crème liquide
- 50 g de sucre roux
- 2 g de gélatine
- 1 g de gouasse de vanille
- 250 g de fruits rouges en mélange (frais ou surgelés - décongelés)
- 60 g de sucre poudre

La Panna cotta

- Mettre le lait + la crème à chauffer avec le sucre roux et la vanille
- Laisser fumer à feu doux 5 minutes
- Pendant ce temps, la gélatine à l'eau froide
- Dissoudre au mélange crème - lait
- Remplir les cotes aux 2/3 et mettre au froid 2 heures minimum

Les fruits rouges

- dissoudre le sucre avec 1 jeu d'eau dans 1 casserole à feu doux
- Ajouter les fruits
- Laisser compoter 1 ou 2 minutes (laisser refroidir)
- au moment de servir