

# Panna cotta à la vanille *et fruits rouges*



Pour 8 mini verrines ou 4 grandes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

Panna cotta (à préparer le matin pour le soir ou la veille pour le lendemain) :

- 35 cl de crème fraîche entière liquide
- 30 g de sucre
- 2,5 feuilles de gélatine ou 2 g d'agar agar
- 1/2 gousse de vanille de Madagascar

Garniture :

- 500 g de fruits rouges mélangés (framboises, mûres, myrtilles)
- 4 c à dessert de sirop aux baies de Tasmanie (facultatif)

Préparez la panna cotta : Ramollissez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Réservez dans l'eau.

Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille récupérés et la 1/2 gousse de vanille.

Essorez la gélatine et incorporez-la hors du feu en mélangeant au fouet.

Si vous utilisez l'agar agar, faites d'abord infuser la vanille et laissez refroidir. Ajoutez l'agar agar dans la crème fraîche refroidie. Portez à ébullition et laissez frémir environ 10 secondes et mélangeant sans arrêt.

Versez la crème dans les petites verrines en veillant à laisser un espace pour les fruits rouges.

Placez les verrines au réfrigérateur jusqu'à la prise (minimum 2 heures) et selon la taille de vos verrines.

Au moment de servir, répartissez les fruits rouges sur la crème prise.

Recouvrez d'un filet de sirop de Tasmanie. *Si vous n'avez pas ce sirop, vous pouvez le remplacer par du sirop de vanille ou de sucre de canne.*