



Desserts

Panna cotta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 peaux gelatine
500 millilitres de crème fraîche
125 grammes de sucre
1 bâton de vanille
200 grammes de framboises
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
2 cuillères à soupe d'écailles de chocolat blanc (pour finaliser)

Méthode de préparation

Trempez la gélatine 10 minutes dans l'eau froide. Coupez le bâton de vanille sur la longueur.

Versez la crème fraîche dans une casserole avec le bâton de vanille et le sucre. Chauffez la crème à feu doux mais ne laissez pas cuire. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Presser les feuilles de gélatine et incorporez-les au mélange de crème en remuant jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes. Versez le mélange dans les verres. Laissez un peu refroidir puis faites solidifier au frigo au moins 4 heures.

Écrasez les framboises avec le sucre en poudre puis tamisez-les. Présentez le coulis auprès de la panna cotta et décorez la panna cotta avec les écailles de chocolat.

Ustensiles de cuisine

Passoire

