

Panna Cotta et son coulis de fruits rouges

Temps de préparation : 20 min / Temps de cuisson : 5 min / Temps de réfrigération = 2 h minimum



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- ✎ 3 feuilles de gélatine alimentaire,
- ✎ 10 cl de crème liquide à 30% de matière grasse (=100ml),
- ✎ 35 cl de lait 1/2 écrémé (=350ml),
- ✎ 30 g de sucre,
- ✎ 1 zeste de citron (facultatif),
- ✎ 1/2 gousse de vanille,
- ✎ Pour le coulis : 200g à 300g de fruits rouges + 5 à 10 g de sucre (facultatif).

Préparation :

- ✎ Faites chauffer le lait avec le sucre, la gousse de vanille fendue en 2 et le zeste de citron.
 - ✎ Laissez infuser 10 minutes.
 - ✎ Pendant ce temps, faites tremper les feuilles de gélatines (coupées en morceaux) dans un bol d'eau froide.
 - ✎ Une fois bien ramollies, incorporez les feuilles de gélatines égouttées au lait chaud. Mélangez : *les feuilles de gélatine doivent fondre.*
 - ✎ Enlevez la gousse de vanille ainsi que les zestes de citron.
 - ✎ Incorporez la crème liquide.
 - ✎ Répartissez la préparation dans des verrines.
 - ✎ Mettez-les au frais au moins 2 heures avant de servir.
-
- ✎ Préparez un coulis de fruits rouges : faites cuire les fruits rouges dans une casserole avec un fond d'eau (non nécessaire si les fruits sont congelés). Laissez compoter puis passer au tamis afin d'obtenir un coulis lisse. Si celui-ci est trop acide, vous pouvez rajouter 1 cuillère à café de sucre.
 - ✎ Déposez une cuillère à café de coulis sur les Panna Cotta afin de servir.