



30 MIN
(TEMPS DE RÉFRIGÉRATION : 2H)



5 MIN



POUR 4 PERSONNES

LATELIERDEROXANE.COM

Les panna cottas aux fraises

Instructions

Ingrédients :

- 3 feuilles de gélatine (6 g)
- ou 2 g d'agar-agar
- 1 gousse de vanille
- 150 ml de lait demi-écrémé
- ou de lait végétal
- 250 g de crème liquide entière 30 % MG
- 40 g de sucre en poudre
- 250 g de fraises
- Le jus de ½ citron

- Place les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 10 minutes afin de les faire ramollir.
- Fends la gousse de vanille en deux puis récupère les graines à l'aide de la pointe du couteau.
- Verse le lait, la crème, les graines de vanille ainsi que la gousse dans une casserole. Fais chauffer jusqu'à légère ébullition.
- Retire la casserole du feu puis passe la préparation au tamis pour enlever la gousse de vanille.
- Ajoute immédiatement la gélatine essorée et fouette jusqu'à ce qu'elle soit totalement fondue et incorporée.
- Répartis la préparation dans les verrines puis laisse refroidir avant de placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Pendant ce temps, lave et équeute les fraises. Réserve-en quelques-unes pour la décoration.
- Mixe les fraises avec le jus de citron jusqu'à obtenir un coulis bien lisse.
- Verse délicatement le coulis sur les panna cottas bien prises puis ajoute quelques morceaux de fraises fraîches sur le dessus.



Conservation :

Les panna cottas aux fraises se conservent au réfrigérateur jusqu'à 3 jours bien filmées.