

Panna cotta aux fruits rouges



Ingrédients

- 50 cl de crème fraîche liquide
- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 250 g de fruits rouges (frais ou surgelés)
- 50 g de sucre
- le jus d'1/2 citron



Préparation

Dans une casserole, chauffez la crème et le sucre. Fendez la gousse de vanille dans la longueur et ajoutez-la à la crème et au sucre.

Pendant ce temps, faites fondre la gélatine dans un récipient. Dès qu'elles sont ramollies, essorez-les et incorporez-les au mélange très chaud de crème, sucre et vanille. Mélangez pour dissoudre les feuilles. N'hésitez pas à demander à un adulte de vous aider !

Versez ce mélange dans des verrines et placez-les au réfrigérateur. Comptez au minimum 4 heures pour permettre à la préparation de durcir.

Préparez le coulis de fruits : mélangez les fruits lavés et équeutés, le sucre, le jus de citron et mixez le tout. Rajoutez du sucre si nécessaire. Pour un beau coulis, passez le mélange au chinois et réservez au réfrigérateur.

Versez ce coulis au moment de servir.



Astuces de chef

• Ajoutez une fraise coupée sur chaque verrine et quelques feuilles de menthe pour la décoration. •