Panna Cotta aux fruits rouges

Ingrédients :

600 gr de crème liquide entière
80 gr de coulis de fruits rouges
60 gr de sucre
12 gr de vanille soit 2 gousses
6 gr de gélatine soit 4 feuilles

Versez 600 gr de crème fraîche entière dans une casserole avec 2 gousses de vanille fendues.
Ajoutez 60 gr de sucre, mélangez et laissez infuser quelques minutes.

Mettre 4 feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Portez la crème à ébullition, puis retirer aussitôt la casserole du feu
ôtez les gousses de vanille et ajoutez les feuilles de gélatine essorées,
remuez jusqu'à la dissolution complète de la gélatine.

Versez la préparation dans des verrines, laissez refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant au minimum 12 heures.

Juste avant de servir versez le coulis de fruits rouges sur les Pannas Cotta

Vous pouvez ajouter quelques fruits frais de saison .

Fruits de la passion, myrtilles, fraises ……