



## Les pannacottas aux 2 fraises

Recette pour 6 verrines de pannacottas. Préparation : 20 min. Frais : 4 à 6h.

### Ingrédients

Feuille(s) de gélatine : 2  
Crème entière fluide à 30% : 40 cl  
Sirop à la Fraise des bois : 100 g (= 10 cl)  
Fraises Mara des bois : 125 g

### Matériel

6 verrines Disco de 9 cl  
un bol  
une casserole  
une cuillère en bois  
une planche à découper  
un couteau  
une balance ménagère



### Réalisation > les pannacottas aux 2 fraises

1. Mettre à tremper une feuille de gélatine dans un bol rempli d'eau froide.
2. Dans la casserole, faire chauffer doucement la moitié de la crème avec la moitié du sirop à la fraise des bois. Mélanger à la cuillère en bois.
3. Quand le tout est chaud mais non bouillant, ôter du feu, incorporer la feuille de gélatine essorée, bien la faire fondre en mélangeant à la cuillère en bois, puis ajouter le reste de crème froide.
4. Verser immédiatement dans les verrines, et placer au frais pour au moins 2 heures.

### Réalisation > les gelées aux 2 fraises

5. Quand les pannacottas sont bien prises, mettre à tremper l'autre feuille de gélatine alimentaire dans un bol d'eau.
6. Faire chauffer doucement la dernière moitié du sirop à la fraise des bois et incorporer la feuille de gélatine essorée, bien mélanger pour faire fondre.
7. Laisser tiédir. Couper les fraises lavées puis équeutées en tout petits dés.
8. Placer les dés de fraises au sommet des verrines, napper de gelée au sirop encore liquide jusqu'au bord des verrines et placer à nouveau au frais pour 2 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)