



Panna cotta aux fruits rouges

Recette pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Cuisson : 3 min. Frais : 6h au moins.

Ingrédients

Feuilles de gélatine : 4
Purée de fruits rouges : 200 g
Crème fleurette : 400 g
Sucre glace : 50 g

Matériel

un moule pour 8 bavaoïs
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol.
2. Dans une casserole, faire chauffer doucement un peu de purée de fruits rouges et de crème avec le sucre glace.
3. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée, puis le reste de purée de fruits rouges et la crème. Bien mélanger jusqu'à une crème lisse et homogène.
4. Verser dans les empreintes et placer au frais pour au moins 6 heures, voire toute une nuit si possible.
5. Servir avec des fruits rouges frais et des éclats de pralines roses pour leur côté croquant qui mettra en valeur l'onctuosité de vos pannacottas !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com