

Les ingrédients:

- 60 cl de crème fraîche liquide entière
- 2 gousses de vanille bourbon
- 8 g de gélatine ou 4 feuilles
- 75 g de sucre en poudre
- 10 cl de coulis de framboise
- 4 petites feuilles de menthe fraîche

Comment faire:

1) Verser la crème dans un récipient. Couper les gousses de vanille en 2 dans le sens de la longueur. Gratter l'intérieur des gousses pour récupérer la chair de la gousse. Verser la chair ainsi que l'enveloppe de la gousse dans la crème. Placer au réfrigérateur pendant 2h de manière à laisser la vanille infuser avec la crème

2) Préparation de la panna cotta: Placer les feuilles de gélatine dans une assiette creuse avec de l'eau froide de manière à hydrater la gélatine et la faire ramollir. Retirer l'enveloppe des gousses de vanille de la crème. Verser la crème dans une casserole sur un feu doux. Ajouter le sucre et bien mélanger. Laisser chauffer jusqu'à ce que la crème soit portée à ébullition. Retirer du feu et incorporer la gélatine que vous aurez préalablement essorée. Mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit complètement fondue dans la crème. Répartir la crème dans des bols ou des ramequins individuels. Laisser refroidir à l'air libre puis placer pendant 1 nuit au réfrigérateur.

3) Présentation: Sortir les bols du réfrigérateur et les démouler sur une assiette. Pour les démouler, passer la lame d'un couteau entre le ramequin et la crème. Tremper le bol quelques secondes dans l'eau tiède pour aider à démouler. Faites attention de ne pas laisser trop longtemps dans l'eau tiède sous peine de voir une partie de la panna cotta se liquéfier. Couvrir le fond de 4 assiettes avec le coulis de framboise Disposer au centre chaque panna cotta Couvrir d'une petite feuille de menthe fraîche.

Le petit plus

Pour démouler plus facilement, je vous conseille d'employer des moules flexibles en silicone. Il est hors de question d'employer un sucre vanillé ou un arôme de vanille à la place des véritables gousses de vanille.

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

2020 - [www.simplement-cuisine.fr](http://www simplement-cuisine.fr)