

Panna cotta à la fraise

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Réfrigération : 3 à 4 h

Les ingrédients pour 5 verrines suivant la taille :

50 cl de crème liquide

2 feuilles de gélatine

40 g de sucre + un peu pour les fraises

1 gousse de vanille

1 citron

30 fraises environ

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mettre la crème liquide dans une petite casserole avec les graines grattées avec la lame d'un couteau de la gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur, la gousse elle-même et le sucre. Porter lentement à ébullition. Laisser infuser 5 mn puis retirer la gousse et hors du feu ajouter la gélatine égouttée en mélangeant bien. Laisser presque refroidir en mélangeant de temps en temps.

Équeuter les fraises et les couper en lamelles. Mélanger la valeur de 20 fraises avec un peu de sucre et un trait de jus de citron. Répartir dans les verrines. Mixer les reste des fraises avec un peu de sucre pour obtenir un coulis et réserver au frais.

Quand la crème est presque froide la verser délicatement dans les verrines et mettre au frais 3 à 4 h. Au moment du service napper d'un peu de coulis et décorer à votre goût.

Il est certain que suivant la grosseur des fraises et la taille des verrines il faudra adapter un peu les quantités.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>