



6 personnes



15 min



5 min

Panna cotta au coulis de fraise maison

50cl de crème liquide
60g de sucre
2 feuilles de gélatine
1 c. à c. d'extrait de vanille
250g de fraises
1 demi citron
5 cl d'eau

Mixez les fraises avec 30g sucre et le jus de citron. Mixez et ajoutez l'eau au fur et à mesure. Passez au chinois et réservez au frais. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Versez la crème, le sucre et la vanille dans une casserole et faites frémir. Dès le début de l'ébullition, retirez la casserole du feu et ajoutez la gélatine égouttée. Remuez bien et versez dans des coupelles lorsque la gélatine est totalement dissoute. Laissez refroidir puis placez quelques heures au réfrigérateur pour faire prendre. Ajoutez le coulis de fraise et dégustez sans tarder.