La Cuisine de Piweh

Panna Cotta au Coulis de Framboises

Quantité pour 2 personnes
Temps de préparation : environ 30 minutes

Ingrédients :

- 250 ml de crème entière
- 25 g de sucre blanc
- 1,5 feuille de gélatine
- 1/2 gousse de vanille
- 100 g de framboises

Préparation :

- Mettre dans une casserole la crème, le sucre, la demi-gousse de vanille fendue et grattée, et faire chauffer à feu doux quelques minutes pour que la vanille infuse bien.
- Pendant ce temps, faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Sitôt que la gélatine est molle, faire chauffer la crème jusqu'à atteindre l'ébullition. Immédiatement retirer du feu, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger (sans trop faire mousser) jusqu'à ce que cette dernière soit totalement dissoute.
- Laisser le tout revenir à température ambiante.
- Remuer un petit peu juste avant de couler dans les verrines (ça répartira les grains de vanilles).
- Mettre au frigo pour deux heures.
- Pendant ce temps, préparer le coulis de framboises.
- Mettre de côté deux framboises pour la déco.
- Passer les framboises dans un extracteur de jus, ou les presser à travers un chinois pour ne pas avoir les grains. Puis filmer et réserver au frigo.
- Après les deux heures passées au frais, si la panna cotta est bien ferme, répartir le coulis par-dessus et décorer d'une framboise.
- Laisser encore une bonne heure au frais pour qu'elle soit servie bien froide.
- Déguster sans retenue ;)

Bon appétit !

©piweh.ch