

Panna cotta pour fraises pas tip-top !

A faire impérativement 24 h à l'avance.

20 cl de crème liquide

15 cl de lait

35 gr de sucre

1 feuille de gélatine

Vanille en extrait, en grains, en poudre

Fraises mixées mais pas trop, de manière à ce qu'il reste des morceaux

Gardez-en quelques-unes pour les couper en dès.

Mettez la gélatine à ramollir dans un peu d'eau froide

Amenez à ébullition le lait, la crème liquide et le sucre

Ajoutez la vanille

Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée dans vos mains Laissez fondre

Prenez vos récipients, posez-les dans une boîte à oeufs en les inclinant

Versez l'appareil à panna cotta (voir photo)

Laissez refroidir, puis mettez au frigo pour 24 h

Mixez quelques fraises (environ 150 gr) assez grossièrement (ne faites pas un coulis comme j'ai écrit sur la photo :-), mais une purée)

Ajoutez un peu de sucre si vos fruits ne sont pas très à point

Coupez quelques fraises restantes (une dizaine) en petits dès, ce sera votre touche finale

Le lendemain, sortez vos récipients du frigo, et finissez de remplir avec la purée de fraises.

Terminez en ajoutant les dès de fruits

Une petite feuille de menthe et hop là c'est terminé !

Avec ces proportions j'ai obtenu une panna cota "crémeuse" et moi je l'aime "ferme", il faudra donc ajouter 1/2 feuille de gélatine pour cette texture.

Vous pouvez parfumer la panna cota avec des zestes de citron, très fins, de la fève Tonka râpée, et même de l'extrait de pistache

C'était néanmoins très bon, mais avec des fraises à maturité, je ne vous dis pas !

Au fait ça s'écrit comment panna cota ?????