***Panna cotta vanille fraise...***



**Pour 2 personnes**

250g de crème liquide entière

1,5 feuille de gélatine (3g)

1 cuil à soupe de sucre

1 gousse de vanille

coulis de fraise au basilic

2-3 spéculoos

2-3 fraises fraiches

Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pour la faire ramollir.

Fendez la gousse de vanille en deux et retirez les graines à l'aide de la pointe d'un couteau.

Versez la crème dans une casserole ajoutez le sucre et les graines de vanille, mélangez et portez à frémissement.

Incorporez la gélatine essorée dans la crème chaude, remuez bien pour la dissoudre et versez la crème dans 2 verrines.

Laissez refroidir avant de réserver les verrines au frigo pendant au moins 3 heures.

Concassez 2 ou 3 spéculoos et coupez les fraises en lamelles.

Une fois que la panna cotta à bien prise, versez un peu de coulis de fraise par dessus, ajoutez quelques morceaux de fraises et des miettes de spéculoos.

.