


PANNA COTTA AU COULIS DE FRAMBOISES

Préparation	20min
Cuisson	4h
Total	5min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

500 ml de crème liquide	4 feuilles de gélatine
50 g de sucre	200 g de framboises
1 fève tonka FUCHS	1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
2. Dans une petite casserole, verser la crème et le sucre. Râper $\frac{1}{4}$ de la fève de tonka et porter à ébullition en mélangeant, jusqu'à ce que le sucre se soit dissout.
3. Retirer la casserole du feu et incorporer la gélatine. Remuer jusqu'à dilution.
4. Verser la panna cotta dans des petites verrines et mettre au frais pour quatre heures.
5. Réduire les framboises en purée et ajouter le sucre vanillé.
6. Pour un démoulage plus facile des panna cotta, tremper brièvement les verrines dans de l'eau chaude avant de les retourner sur une assiette. Servir avec le coulis de framboises.
7. Astuce : si le démoulage des panna cotta ne réussit pas, tremper brièvement les verrines dans de l'eau chaude pour que les bords se décollent. Veiller à ce que l'eau ne coule pas dans les verrines.

