

# Panna cotta aux framboises

Préparation : 15 min  
Repos : 2 heures  
Quantité : 4 personnes

## Ingédients

### *Pour la panna cotta :*

- 50 g de sucre
- 25 cl de lait à la vanille
- 25 cl de crème
- 1 paquet de sucre vanillé
- 2 g d'agar-agar

### *Pour le coulis aux framboises :*

- 50 g de sucre
- 350 g de framboises

## Préparation

Faire chauffer le lait, la crème, le sucre et le sucre vanillé.  
A ébullition, ajouter l'agar-agar.  
Laisser bouillir pendant 1 min.  
Remplir les pots.  
Laisser prendre au frais pendant au moins 1 heure.  
Mixer les framboises et le sucre.  
Tamiser le coulis pour enlever les graines.  
Verser le coulis sur la panna cotta.  
Laisser reposer au frais pendant 1 heure.

Catégorie : Entremets

Samedi 18 août 2018

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)