

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