Panna cotta aux framboises

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

Ingrédients

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