



PANNA COTTA AUX FRAMBOISES

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

1l de crème fleurette
1 gousse de vanille
5CS de sucre
6 feuilles de gélatine
Coulis de fruits rouge
framboises fraîches

Faire bouillir la crème fleurette. Ajouter la gousse de vanille coupée en deux (recueillir la pulpe avec 1 couteau), et le sucre. Laisser sur le feu quelques minutes.

Dans un bol d'eau froide, faire ramollir les feuilles de gélatine. Les incorporer à la crème.

Verser dans 6 contenants en verre.

Laisser refroidir et mettre au frais 6h.

Au moment de servir, verser sur le dessus un coulis de fruits rouges (Picard) et ajouter des framboises fraîches.

Déguster.