



Panna Cotta fraises vanille

4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 0 min

Ingrédients :

250g de fraise
25 cl de crème liquide entière
15 cl de lait
50 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
1 sachet d'agar-agar
Quelques feuilles de menthe

Préparation :

Incorporer le sachet d'agar-agar dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition. Laisser refroidir pour laisser gélifier.



Dans une autre casserole, porter à ébullition la crème, le lait, le sucre, ainsi que les grains de gousse de vanille.

Retirer ensuite la casserole du feu, ôter la gousse de vanille et incorporer l'agar-agar. Remuer jusqu'à dissolution complète.

Répartir la préparation dans des verrines puis laisser refroidir à température ambiante. Placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Préparation du coulis :

Faire chauffer à feu moyen les fraises, le sucre et les feuilles de menthe finement hachées durant 10 à 15 minutes.

Filtrer le coulis à l'aide d'un tamis afin d'éliminer les morceaux de menthe et obtenir une texture lisse.

Verser le coulis sur les panna cotta et laisser reposer.

