

Panna cotta aux fraises

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 1⁄2 décilitres de crème entière
1 décilitre de lait
80 grammes de sucre
5 grammes de feuilles de gélatine
300 grammes des fraises

Méthode de préparation

1. **Versez la crème et le lait dans un poêlon et ajoutez le sucre. À feu doux, portez ce mélange à ébullition sans cesser de remuer. Retirez le poêlon du feu dès que le sucre est dissous.**
2. **Laissez ramollir les feuilles de gélatine dans de l’eau froide. Retirez le poêlon du feu. Essorez les feuilles de gélatine et ajoutez-les à la crème avec le lait. Mélangez bien.**
3. **Répartissez ce mélange dans quatre verres et laissez figer la panna cotta au réfrigérateur.**
4. **Garnissez-la de fraises émincées avant de servir.**