



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.