

DESSERT

PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES

Ingredients (pour 6 personnes)

- Panna Cotta
- 500 g de mascarpone
- 1/4 l de litre de lait
- 100 g de sucre
- 3,5 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille
- extrait de vanille
- Coulis de Fruits rouges
- 400 g de fruits rouges
- 50 g de sucre
- 1 jus de citron

Preparation:

Mettre la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir. Verser le lait dans une casserole moyenne.

Fendre la vanille, gratter l'intérieur, et l'incorporer dans le lait. Faire chauffer doucement. Ajouter le mascarpone.

Bien mélanger, pour faire « fondre » le mascarpone.

Ajouter le sucre, et l'extrait de vanille, selon vos goûts. Chauffer, et arrêter le feu juste, avant l'ébullition. Ajouter la gélatine et mélanger.

Laisser « infuser » le mélange durant 5 bonnes min. Verser dans des verres ou des ramequins transparents de préférence), et laisser prendre au frigo.

Laisser les fruits rendre du jus dans le citron et le sucre, puis mixer pour avoir un coulis. Démouler et verser le coulis sur les préparations.

