

Panna-cotta vanille & coulis de fruits rouges

Pour 8-10 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min - Congélation : 4h

Ingrédients :

- 600g de crème liquide entière
- 2 gousses de vanille
- 60g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 feuilles de gélatine
- 80g de coulis de fruits rouges
- Framboises fraîches



Ustensiles spécifiques : une casserole, un fouet, une spatule haute température, une plaque aluminium perforée et le moule à bûche savarin.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
- Dans une casserole, porter la crème à ébullition avec les sucres et les gousses de vanille coupées en deux et grattées.
- Une fois la crème chaude, éteindre le feu et ajouter la gélatine essorée.
- Fouetter l'ensemble pour dissoudre la gélatine. Bien lisser le tout.
- Poser le moule sur la plaque perforée et verser la crème dedans.
- Laisser tiédir à température ambiante puis mettre au congélateur durant +/-4h.
- Passé ce temps, démouler sur le plat de service.
- Napper de coulis dans le creux du savarin présent sur le dessus.
- Ajouter quelques framboises pour décorer et garder au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

Bon appétit !



Moule à bûche savarin

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle