

# PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

**Temps de réfrigération : 2 heures**

## Ingrédients:

- LAIT	15 cl
- CREME FRAICHE	15 cl
- CASSONADE BLANCHE	50g
- GELATINE	2 feuilles (grandes)
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- FRUITS ROUGES	150g (congelés)
- SUCRE IMPALPABLE	60g

## Recette:

- Chauffez le lait et la crème avec la cassonade et l'essence de vanille dans un caquelon. Laissez frémir à feu doux pendant 5 minutes.
- Faites ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide.
- Ajoutez la gélatine au mélange lait / crème.
- Remplissez les verres au 2/3 de leur hauteur et placez-les au réfrigérateur pendant 2 heures au moins.
- Préparez les fruit rouges : faites dissoudre le sucre impalpable dans un peu d'eau à feu doux. Ajoutez les fruits rouges et laissez légèrement compoter pendant 2 à 3 minutes. Laissez refroidir.
- Une fois la panna cotta bien prise, disposez les fruits rouges compotés sur le dessus des verres.

## Remarque:

Pour 4 petits verres (type Porto)

