

Pannacotta

framboise ou chocolat

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 500 g de crème fleurette
- 80 à 100 g de sucre glace
- 3 feuilles de gélatine
- Coulis de framboise
- 1 gousse de vanille



Préparation :

- Faites chauffer la crème fleurette avec le sucre glace et la gousse de vanille.
- Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Quand la crème frémit, retirez-le du feu et ajoutez la gélatine ramollie en prenant soin de bien l'essorer entre les doigts.
- Mélangez bien et laissez refroidir en tournant de temps en temps pour éviter qu'une petite peau ne se forme.
- Retirez la vanille et versez la crème dans 6 ramequins. Mettez au frais au moins 2 heures avant de servir. Déposez dessus le Coulis de Framboises ou de chocolat.