

PANNA COTTA FRAISE - MENTHE



Ingrédients pour 6 verrines

- ✦ 150 g de sucre en poudre
- ✦ 2 feuilles de gélatine
- ✦ 1 gousse de vanille ou de l'extrait de vanille
- ✦ 50 cl de crème fraîche liquide
- ✦ 250 g de fraises
- ✦ 8 feuilles de menthe

- 1 Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 2 Dans une casserole, verser la crème, le sucre et la vanille, jusqu'à frémissement.
- 3 Dès les premiers signes d'ébullition, retirer la casserole du feu et incorporer la gélatine préalablement égouttée.
- 4 Mélanger soigneusement, puis répartir la préparation dans des coupelles.
- 5 Laisser refroidir à température ambiante, puis placer au réfrigérateur la nuit (minimum 6 heures) pour que les panna cotta prennent bien.
- 6 Avant de servir : laver, couper les fraises et la menthe en petits morceaux puis, répartir équitablement le mélange sur les panna cotta.

Partagez-nous votre résultat par mail ou sur les réseaux !



Commandez vos
légumes bio juste ici



www.loiseliere.com
contact@loiseliere.com

