# [Panna cotta à la gelée de framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/337114/1107313833/panna_cotta_a_la_gelee_de_framboises.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Panna cotta à la gelée de framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/337114/1107313833/panna_cotta_a_la_gelee_de_framboises.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 5 mn  **Repos :** 180 mn |   **Pour 4 personnes :**   **Pour la panna cotta :**   15 cl de lait   25 cl de crème liquide   60 g de sucre   1 gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)   2 feuilles de gélatine   **Pour la gelée de** [**framboises**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) **:**   200g de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml)   3 cuillères à soupe de sucre   1/2 feuille de gélatine | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Mettez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir. Fendez la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) en deux dans le sens de la longueur. Faites chauffer le lait avec le sucre et la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml). | |  |  2     Au frémissement, ajoutez la crème liquide dans la casserole, puis retirez du feu. Essorez la gélatine dans vos mains et ajoutez-la au lait, mélangez. | |  |  3     Retirez la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml), grattez la pulpe avec la lame d'un couteau et rajoutez-la à la préparation. Versez la panna cotta dans les [verrines](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300167/verrines.shtml). Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que la préparation soit solide (bien ferme). | |  |  4     Mettez les [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) dans une assiette creuse (gardez-en quelques unes pour la décoration) et écrasez-les à la fourchette. Prélevez une cuillère à soupe de pulpe de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) et faites-la chauffer 30 secondes dans un bol au micro-ondes, ajoutez-y la demi-feuille de gélatine essorée et incorporez aux [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) écrasées ainsi que le sucre, et remuez. | |  |  5     Ressortez les [verrines](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300167/verrines.shtml) de panna cotta et répartissez dessus la pulpe de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml). Puis décorez avec les [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) entières qui restent. | |  |  6     Replacez les [verrines](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300167/verrines.shtml) au réfrigérateur au moins pour 3 heures. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Servez bien frais. | |
|  |