# [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  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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. |

 |
|  |