# [Panna cotta au citron et coulis de fraise](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/318926/1192438991/panna_cotta_au_citron_et_coulis_de_fraise.shtml)

# http://icu.linter.fr/750/329141/1372772609/panna-cotta-au-citron-et-coulis-de-fraise.jpg

De délicieuses crèmes acidulées et fruitées à réaliser la veille.

**Préparation :** 15 mn -

**Cuisson :** 10 mn   
**Repos :** 240 mn

|  |
| --- |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Faites ramollir la gélatine dans un bol d’eau froide. Dans une casserole, faites chauffer le lait, la crème liquide, la [cassonade](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300100/cassonade.shtml), les zestes de 2 [citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) ainsi que leur jus. Eteignez le feu, et ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Mélangez bien. Laissez tiédir, puis versez la préparation dans 6 jolis verres. Laissez prendre au frais au moins 4 heures. | |  |  2     Dans un mixer, mettez les [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) équeutées, et mixez jusqu’à l’obtention d’un coulis. Si votre coulis vous semble un peu trop épais, allongez-le avec un peu d’eau, et ajoutez un peu de sucre si nécessaire. Réservez. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Posez chaque verre dans une assiette. Versez sur chaque panna cotta, un peu de coulis de [fraise](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml). Coupez le [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) en rondelles. Décorez en posant dessus une feuille de [menthe](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/210/menthe.shtml), et sur le côté du verre une rondelle de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml). Servez très frais. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Vous pouvez remplacer les citrons jaunes par des citrons verts, si vous le souhaitez. Servez accompagné de madeleines à la vanille ou de petits sablés aux graines de pavot. | |
|  |