**[Panacotta aux fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/312336/1032913607/panacotta_aux_fraises.shtml)**



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

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

|  |
| --- |
|  |
| **Préparation :** 10 mn - **Cuisson :** 0 mn - r**epos :** 0 mn  |

**Pour 4 personnes :**    1 brique de crème fraîche liquide    30 cl de lait    50 g de sucre    3 feuilles de gélatine    1 gousse de vanille    150 g de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml)  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Dans une casserole, verser la crème fraîche, le lait, le sucre et la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) fendue en deux. Remuer jusqu'à ébullition.  |
|  |  2     Pendant ce temps faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.  |
|  |  3     Insérer les feuilles de gélatine ramollies dans la casserole et remuer très vite de façon à bien les diluer.  |
|  |  4     Une fois la préparation bien mélangée, verser dans des petits ramequins et laisser au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.  |
|  |  5     Lorsque la panacotta est bien prise répartir des [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) sur le dessus.  |

 |