**Panna cotta à la gelée de framboises**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Panna cotta à la gelée de framboises  |   |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/)  |  |

 |
| **Pour 4 personnes :**  Pour la [panna cotta](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-panna-cotta/) :  15 cl de [lait](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-lait/)  25 cl de crème liquide  60 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/)  1 gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille/)  2 feuilles de gélatine  Pour la gelée de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise/) :  200g de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise/)  3 cuillères à soupe de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/)  1/2 feuille de gélatine  |
| **Préparation :** 20 mn **Cuisson :** 5 mn **Repos :** 180 mn  |
|  |

 |

 |
|

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

 |
| * **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](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-lait/) avec le [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-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, grattez la pulpe avec la lame d'un couteau et rajoutez-la à la préparation. Versez la [panna cotta](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-panna-cotta/) dans les verrines. 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/) dans une assiette [creuse](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-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/) 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/) écrasées ainsi que le sucre, et remuez. **5**Ressortez les [verrines](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300167/verrines/) de [panna cotta](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-panna-cotta/) et répartissez dessus la pulpe de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise/). Puis décorez avec les [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise/) entières qui restent. **6**Replacez les [verrines](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300167/verrines/) au réfrigérateur au moins pour 3 heures.  |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Servez bien frais. |

 |
|  |