**Panna cotta à la gelée de framboises**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Panna cotta à la gelée de framboises](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/355080/panna-cotta-a-la-gelee-de-framboises.jpg) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | [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. | |
|  |