# [Panna cotta](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/304567/1225467208/panna_cotta.shtml) aux fruits rouges

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTlolMrLc4NtEIO9YQ13xrq6TGCfSeZRAt10toJPGlmMZSwWoo0 |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 5 mn  **Repos :** 120 mn  **Temps total :** 145 mn |   **Pour 6 personnes :**     500 g de crème fleurette     40 à 60 g de sucre glace     3 feuilles de gélatines     500 g de fruits rouges     1 gousse de vanille     coulis de [framboise](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml)(facultatif) | |
|  |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Chauffer la [crème fleurette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300116/creme_fleurette.shtml) avec le sucre glace et la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml). | |  |  2     Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. | |  |  3     Quand la crème frémit, retirez-la du feu et ajoutez la gélatine ramollie que vous prendrez soin de bien essorer entre les doigts. | |  |  4     Mélangez bien et laisser refroidir en tournant de temps en temps pour éviter qu'une petite peau se forme. | |  |  5     Retirez la [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) et versez la crème dans 6 ramequins puis mettez au frais, au moins 2 heures avant de servir. | |  |  6     Démoulez chaque crème sur une petite assiette, déposez des fruits rouges dessus et éventuellement un coulis [framboise](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml). | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Pour ceux qui veulent se faire plaisir tout en gardant la ligne : cette recette est tout aussi bonne en utilisant de la crème légère et de l'éducolrant. | |
|  |