# [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. |

 |
|  |