

Panna cotta au coulis de fruits rouges

Valeurs nutritionnelles : Protéines : 5,9 g ; Lipides : 2,4 g ; Glucides : 14,5 g

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 300g de fruits rouges surgelés
- 400g de fromage blanc
- 50g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- Extrait de vanille



Etapes :

- Placer les feuilles de gélatine dans un grand verre d'eau froide et laissez-les ramollir pendant quelques minutes.
- Mettre le fromage blanc, la moitié du sucre (25g) et quelques gouttes d'extrait de vanille dans une casserole et porter à ébullition.
- Remuez à l'aide d'un fouet et ôtez la casserole du feu juste avant l'ébullition.
- Ajouter les feuilles de gélatine et mélanger jusqu'à parfaite dissolution.
- Verser la préparation dans des petites verrines individuelles et les laisser reposer au réfrigérateur pendant 3 heures.
- Réalisation du coulis :
 - o Mixer les fruits rouges avec l'autre moitié du sucre (25g)
 - o Réserver au frais
- Au moment de servir, verser le coulis de fruits rouges dans les verrines.