





Panna Cotta et son coulis rhubarbe et fraise







POK_ Panna Cotta et son coulis rhubarbe et fraise

Ingrédients :

Panna Cotta :

-  500 ml Crème Fraîche
-  50g Sucre semoule
-  2 feuilles de gélatine
-  1 gousse de vanille

Coulis de fraises et rhubarbe :

-  300g Rhubarbe
-  300g Fraise
-  65 g sucre semoule
-  100 ml d'eau
-  ½ citron
-  4 sachets sucre vanillé

Préparation :

Panna Cotta :

1. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
2. Faire frémir la crème, le sucre et la vanille
3. Hors du feu, après ébullition, ajouter la gélatine égouttée
4. Bien remuer et verser dans les verrines
5. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 3 heures

Coulis de rhubarbe et de fraises:

6. Laver, éplucher et tailler les fruits
7. Porter l'eau et le sucre à ébullition
8. Ajouter la rhubarbe et la fraise
9. Cuire pendant 15-20min
10. Mixer
11. Faire réduire à feu doux pendant 15 min
12. Passer au chinois

SPECIAL COMPOTÉE

N'hésitez pas à mettre votre coulis au dessous de la panna Cotta et d'y ajouter au dessus une compotée de fraise par exemple.

IDÉES

- ✓ Couper la crème fraîche avec du lait
- ✓ Remplacer le lait animal par du lait végétal
- ✓ Ajouter des épices type cannelle
- ✓ Ajout de menthe
- ✓ Varier les fruits
- ✓ Ajout de fruits frais au dessus du coulis

