

# Panna cotta aux framboises

*Envie d'une petite pause fraîcheur au beau milieu d'un bel après-midi d'été ? Cette recette est pour vous ! Pour les gourmands de framboises, ce fruit à la saveur parfumée et suave*

## **Ingrédients :** *Pour 4 personnes*

### *Pour la crème vanille*

- \* 3 feuilles de gélatine
- \* 45 cl de crème liquide entière
- \* 1 gousse de vanille
- \* 75 g de sucre en poudre

### *Pour le coulis de framboise*

- \* 1,5 feuille de gélatine
- \* 400 g de framboises fraîches
- \* 40 g de sucre en poudre (facultatif, faites selon votre goût)

### *Pour la déco*

- \* 125 g de framboises fraîches



**Préparation : 15 minutes**    **Prise au froid : 3 h 30**

### ***La crème panna cotta vanille***

1. Ouvrez la gousse de vanille en deux. Avec la lame d'un couteau, grattez les graines. Placez les graines et la gousse ouverte dans une casserole.
2. Ajoutez la crème liquide et le sucre en poudre. Portez à ébullition.
3. Dès l'ébullition, retirez du feu. Laissez la vanille infuser hors du feu pendant 30 minutes. Si vous le souhaitez, vous pouvez laisser plus longtemps pour un goût plus intense en vanille.
4. Placez la gélatine dans un bol d'eau froide.
5. Otez la gousse de vanille de la crème. Refaites chauffer et retirez du feu dès l'ébullition.
6. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée.

7. Filtrez avec une passoire fine car des petits morceaux de croûte ont pu se former pendant l'infusion.
8. Versez la panna cotta dans vos verrines jusqu'à 1/3 de la hauteur.
9. Placez au congélateur le temps de préparer la suite.

### ***Le coulis de framboise***

1. Placez la gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Mixez les framboises.
3. Placez les framboises mixées dans une casserole avec le sucre. Portez à ébullition et retirez immédiatement du feu. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée.
4. Filtrez la préparation pour retirer les grains de framboise.
5. Sortez les verrines du congélateur et versez le coulis de framboise dedans sur environ 5 mm de hauteur.
6. Replacez 30 minutes au congélateur.
7. Versez la crème panna cotta jusqu'à 1 cm du bord de vos verrines (à adapter selon la taille de vos verrines bien sûr !). Replacez 30 minutes au congélateur.
8. Enfin, recouvrez avec le coulis de framboise sur une hauteur de 5 mm. Placez 2 heures environ au réfrigérateur avant de servir.

### ***La déco***

Vous pouvez déposer sur chacune de vos verrines quelques framboises fraîches.

La framboise s'agrémentant bien avec la menthe, pouvez également mettre une petite feuille de menthe, pour apporter un peu de couleur.

Bon appétit !!

# Cocktail à la violette

*Pour accompagner votre panna cotta aux framboises, que diriez-vous d'une boisson rafraichissante ? Alors, suivez bien cette recette originale ... à savourer sans modération !*

**Ingrédients :** *Pour 4 personnes*

- \* 2 cuillères à soupe de sirop de violette
- \* 1 bouteille d'eau gazeuse
- \* 1 bouteille de jus de pomme

**Préparation :** 5 minutes

***Pour un verre***

1. Versez  $\frac{1}{2}$  cuillère à soupe de sirop de violette dans chaque verre.
2. Ajouter de l'eau gazeuse jusqu'aux  $\frac{2}{3}$  du verre.
3. Complétez par le jus de pomme

