



Panna cotta

Panna cotta aux fraises tagada



3h15	15 min	0	3h	499
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

125 g **Fraise(s) tagada**
50 cl **Crème liquide (fleurette)**
6 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation de la Panna cotta

- 1 Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Dans une casserole, faire chauffer la crème et les bonbons (en réserver quelques uns pour la décoration).
- 3 Mélanger constamment afin que les bonbons fondent.
- 4 Quand la crème commence à bouillir la retirer du feu.
- 5 Essorer la gélatine et l'ajouter à la crème. Mélanger.
- 6 Mettre la crème dans les verrines et laisser refroidir à température ambiante.
- 7 Couvrir d'un papier film et les mettre au réfrigérateur au moins trois heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Ajouter, au moment de servir, un bonbon sur chaque panna cotta.