



PANNA COTTA VANILLE-FRAMBOISE

Apports nutritionnels par personne :



SUCRE
3,5 carrés*



GRAISSE
1/3 carrés**

NOMBRE DE PERSONNES
4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1/2 litre de lait entier
- 60 g de cassonade
- 3 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille
- 150 g de framboises
- 15 g de sucre de canne complet
- 10 cl d'eau

PRÉPARATION

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes.
2. Faire chauffer le lait avec la cassonade et la gousse de vanille fendue et égrainée jusqu'à ébullition.
3. Réserver hors du feu, retirer la gousse de vanille et ajouter les feuilles de gélatine égouttées.
4. Mélanger vigoureusement au fouet et verser la préparation dans des verrines.
5. Réserver au réfrigérateur au moins 4 heures jusqu'à ce que la crème soit bien prise.
6. Faire chauffer les framboises avec le sucre et l'eau pendant 5 minutes puis mixer. Passer éventuellement le coulis à la passoire (à l'aide d'une cuillère en bois) pour retirer les pépins et le réserver au réfrigérateur.
7. Verser le coulis sur la crème juste avant de servir.

PRÉPARATION
15 min

REPOS
4h

CUISSON
15 min

Télécharger la recette

Références

1. * 1 carré de sucre = 5g de glucides
2. ** 1 carré de graisse = 10g de lipides

D'AUTRES RECETTES QUI POURRAIENT VOUS PLAIRE



Tarte au fromage blanc façon cheesecake

EN SAVOIR PLUS



Charlotte poire et chocolat

EN SAVOIR PLUS



Basbousa aux amandes

EN SAVOIR PLUS



Bûche framboise chocolat blanc et pistache

EN SAVOIR PLUS

[VOIR TOUTES LES RECETTES](#)

7000043336 - 09/2023