

Panna cotta légère

La panna cotta c'est bon, mais comme c'est fait avec de la crème c'est souvent assez lourd et gras. Alors j'ai décidé de tester une version un peu plus light.

Pour 4 personnes (pour 4 petits ramequins) :

40cl de crème liquide à 12% (voire à 3%, mais je ne garantie rien, je n'ai pas testé) – 2 feuilles de gélatines – Une gousse de vanille (voire une 1CS d'extrait de vanille liquide pour intensifier le goût) – un mélange de fruits rouges (fraises, framboises, mûres) – 60g de sucre – 2CS de sucre pour le coulis

Dans une casserole faites chauffer la crème avec la gousse de vanille fendue en deux. Ajoutez aussi les 2CS de l'extrait de vanille (si vous choisissez d'en utiliser) laissez frémir à feu moyen. Pendant ce temps, faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Quand la crème frémit, retirez la gousse de vanille et ajoutez le sucre. Mélangez bien pour dissoudre le sucre. Laissez frémir de nouveau. dès que la crème frémit, ajoutez la gélatine hors du feu.

Placez la crème dans vos 4 ramequins (attention il doit y avoir de la place pour mettre le coulis de fruits rouges). laissez refroidir à température ambiante. Quand c'est assez « froid » placez-les dans votre réfrigérateur en 2 et 3h avant de servir.

Dans un mixer, mettez vos fruits et votre sucre. Mixer pour avoir un coulis sans morceaux. Pour les plus courageux, vous pouvez passer votre coulis au chinois pour ne plus avoir les graines de framboises, fraises... Placez votre coulis au frais (et ajoutez du sucre si vous trouvez que ce n'est pas assez sucré).

Avant de servir, ajouter dans le ramequin du coulis de fruits

rouges. C'est très frais et très léger ! Dessert simple et rapide à faire.