



Panna cotta à la fraise tagada

- Par vision-plaisir

Les fameuses fraises Tagada.

Ingrédients pour la recette :

- 500 g de crème liquide entière
- 1 feuille de gélatine
- 18 fraises Tagada + 8 pour la décoration
- Feuilles de menthe

Pour 4 **personnes**

Le confection de la recette :

Pour réaliser des **panna cotta** à la **fraise Tagada**, il faut fondre les fraises Tagada dans la crème liquide. Inutile d'ajouter de sucre, les bonbons apportent largement le sucre nécessaire pour ce plaisir gourmand. **Mettre à ramollir la feuille** de gélatine dans de l'eau froide. Préparer vos verres ou ramequins dans un plat. Chauffer la crème liquide à **80 °C et ajouter les fraises Tagada**. Les dissoudre hors du feu doucement en remuant à l'aide d'une spatule. **Si vous remarquez** que vos fraises Tagada ne sont pas toutes fondues, réchauffer légèrement la crème pour terminer de les dissoudre. **Ajouter la gélatine essorée** dans la préparation. Passer au tamis ou passoire à maille fine votre panna cotta et verser dans les verres. **Réserver au réfrigérateur** pendant 6 heures. Décoration : 2 fraises Tagada et une feuille de menthe.

Plaisir