



## Panna cotta au citron vert et coulis de fraise

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Une petite escapade en Italie et la panna cotta.

### Ingrédients pour la recette :

- 500 g de crème liquide entière
- 60 g de sucre en poudre
- 2 citrons verts
- 150 g de fraises + quelques-unes pour la décoration
- 3 feuilles de gélatine
- Menthe fraîche

## Pour 8 personnes

### La confection de la recette :

Verser la **crème liquide** dans une casserole et le sucre en poudre. Râper le zeste du citron vert et chauffer votre crème à 75 °C. Pendant ce temps, ramollir **vos feuilles de gélatine** dans de l'eau froide. Quand votre crème est à 75 °C, ajouter la gélatine pressée et mélanger à la spatule **hors du feu**. Verser la panna cotta dans vos ramequins ou verre de petites tailles. Laisser tiédir avant de les mettre au réfrigérateur.

**Il faut au moins 6 heures** de refroidissement avant de les consommer.

Pendant ce temps, laver et **équeuter vos fraises**. Les mixer dans un bol et laisser votre **coulis de fraise** au tamis ou passoire pour n'en extraire que le jus sans les pépins.

**Réserver au réfrigérateur**. Quand vos panna cotta sont refroidies, verser dans les verres le coulis de fraise bien frais. **Ajouter une rondelle de citron vert**, une fraise entière et une feuille de menthe.

Vision  
Plaisir