



Panna cotta au citron vert et coulis de fraise

- Par 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