

Panna cotta et son coulis de fruits rouges

Temps de préparation : 20 min – Repos : 2h

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 feuilles de gélatines
- 20 cl de crème liquide à 5% de matières grasses
- 200 g de fromage blanc à 0% de matières grasses
- 2 c.à.c d'arôme de vanille liquide
- 200g de mélange de fruits rouges
- 2 c.à.c d'édulcorant en poudre (aspartame, stévia...)

Etapes de préparations :

- 1) Faire chauffer à feu doux la crème fraîche, les feuilles de gélatine, la vanille liquide.
- 2) Hors du feu, mélanger le fromage blanc et l'édulcorant.
- 3) Au fond des verrines mettre 1 à 2 c.à.c de fruits rouges, puis le mélange obtenu.
- 4) Une fois le mélange un peu durci, laisser refroidir 2 h minimum au réfrigérateur.
- 5) Au moment de servir, placer quelques fruits rouges sur les panna cotta, entières ou réduites en purée ou mixées pour obtenir un coulis.

