

# PANNA COTA COULIS FRUITS ROUGES MENTHOLES



6



15 min et 4h repos



Facile

## INGREDIENTS

25 cl Crème (ici 5%)

25 cl Lait

50 g Sucre (+50g)

8 Feuilles de menthe

3 Feuilles de gélatine

50 g Fraises

50 g Framboises

50 g Cassis (ou groseille)

Vous pouvez remplacer par des fruits congelés

## PREPARATION de la CREME

- Faire ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide
- Versez la crème et le lait dans une casserole. Y ajoutez les feuilles de menthes (nettoyées et séchées) et faites chauffer doucement. Une fois que le liquide frémit, retirez du feu, couvrez et laissez infuser. Au bout de 10 min, goûtez et laissez infuser si pas assez goût de menthe ou filtrez si vous estimez que c'est bon.
- Versez le sucre dans la crème chaude filtrée, remuez jusqu'à complète dissolution.
- Sortez les feuilles de gélatine de l'eau, les essorez et les plongez dans la crème. Remuez jusqu'à complète dissolution.
- Versez la crème à la menthe dans des verrines, laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur au moins 4h

## PREPARATION du COULIS

- Mettre les fruits rouges dans une casserole avec 50 g de sucre. Cuire 10 min. Une fois les fruits ramollis, les mixer et filtrer ce jus.
- Réservez au frais et versez sur la panna cotta une fois les préparations refroidies

