

# 750g

## PANNA COTTA AU COULIS DE FRAISES

Recette par **La p'tite cuisine de Pauline**

Un dessert venu d'ailleurs mais qui fait désormais parti de la plupart des cartes des restaurants français !

Difficulté : **Très facile** Coût : **Bon marché** Temps d'attente : **360 min**  
Commentaires : [1 commentaire](#)

### Ingrédients 6 personnes

#### Panna cotta

100 g de sucre en poudre ou sucre semoule  
Feuille de gélatine  
50 cl de crème liquide entière ( 30% de MG )  
25 cl de lait  
Goutte d'extrait de vanille ou vanille liquide

#### Coulis de fraises

500 g de fraises Gariguette  
2 c. à s. de sucre en poudre ou sucre semoule  
1,5 c. à s. de jus de citron

### Matériel

Casserole  
Robot mixeur  
Tamis ou chinois  
Verre(s) à verrine

### Préparation

#### ÉTAPE 1 :

##### Préparation de la panna cotta

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir.  
Mettre le crème, le lait, le sucre et la vanille dans une casserole et faire frémir. Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine après l'avoir essorée. Bien remuer et verser dans des verrines.  
Laisser refroidir au moins 6h au réfrigérateur.

#### ÉTAPE 2 :

##### Préparation du coulis de fraises

Laver et équeuter les fraises. Les placer dans le bol d'un mixer avec le jus de citron et le sucre et mixer jusqu'à l'obtention d'un coulis. (Goûter et rajouter éventuellement un peu de sucre). Passer la préparation au tamis pour éliminer les pépins. Réserver au frais jusqu'à moment de dresser.

#### ÉTAPE 3 :

##### Dressage

Quand la panna cotta est bien prise, verser une couche de coulis de fraises dans chaque verrine. Replacer au frais jusqu'au moment de servir.