

Panna cotta vanille et framboise à l'italienne

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 30 g de sucre
- 2.5 feuille de gélatine
- 3 sachets de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille
- Coulis de framboise

La **recette**

Etape 1

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide.

Etape 2

Faire bouillir la crème, le lait, les sucres et la gousse de vanille sans y mettre les grains.

Etape 3

Une fois le mélange porté à ébullition, mettre la gélatine essorée. Mélanger.

Etape 4

Verser le mélange dans des verrines.

Etape 5

Laisser refroidir à température ambiante puis mettre au réfrigérateur pendant 3 heures minimum.

Etape 6

Verser le coulis de framboise et déposer des fruits rouges pour décorer.