

# La recette de la semaine

Les fraises  
à l'honneur !

## PANNA COTTA A LA FRAISE



### Ingrédients (pour 6 Verrines) :

- 250g de fraises
- 400g de crème liquide 30%
- 400g de lait entier
- 85g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatine
- ½ Citron vert

### Préparation :

1. Dans une casserole à fond épais, faire infuser pendant une dizaine de minutes la gousse de vanille fendue en deux dans le mélange Crème liquide + lait + 75g de sucre, porté sur feu doux.
2. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
3. Retirer la gousse de vanille de la casserole, gratter les graines avec la pointe d'un couteau et les mettre dans le mélange. Reporter la casserole sur le feu et y intégrer les feuilles de gélatine ayant été préalablement essorées.
4. Mélanger vigoureusement pour bien dissoudre la gélatine dans la préparation.
5. Répartir le mélange dans 6 verrines et placer au réfrigérateur pendant 4h minimum.
6. Réaliser le coulis de fraises : laver les fraises et les équeuter. En réserver la moitié pour le dressage.
7. Couper la moitié des fraises et les mettre dans une casserole avec 1 càs de sucre en poudre (10g) et le jus d' ½ Citron vert. Faire réduire sur feu doux.
8. Laisser refroidir le coulis et le verser sur le dessus des verrines. Replacer au frais.
9. Au moment de servir, décorer les verrines avec quelques morceaux de fraises.