



## Panna Cotta fraises vanille

4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 0 min

### Ingrédients :

250g de fraise  
25 cl de crème liquide entière  
15 cl de lait  
50 g de sucre en poudre  
1 gousse de vanille  
1 sachet d'agar-agar  
Quelques feuilles de menthe



## **Préparation :**

Incorporer le sachet d'agar-agar dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition. Laisser refroidir pour laisser gélifier.

Dans une autre casserole, porter à ébullition la crème, le lait, le sucre, ainsi que les grains de gousse de vanille.

Retirer ensuite la casserole du feu, ôter la gousse de vanille et incorporer l'agar-agar. Remuer jusqu'à dissolution complète.

Répartir la préparation dans des verrines puis laisser refroidir à température ambiante. Placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

## **Préparation du coulis :**

Faire chauffer à feu moyen les fraises, le sucre et les feuilles de menthe finement hachées durant 10 à 15 minutes.

Filtrer le coulis à l'aide d'un tamis afin d'éliminer les morceaux de menthe et obtenir une texture lisse.

Verser le coulis sur les panna cotta et laisser reposer.

