

inspiration  
**VERCORS**

# Panna cotta reine-des-près et framboises



# Panna cotta reine-des-près et framboises

## Mon panier

- 250 ml de lait
- 250 ml de crème fleurette
- 3 feuilles de gélatine (6 g)
- 100 g de sucre
- 4 sommités de reine-des-près
- Coulis ou confiture de framboises
- 12 framboises



**Préparation :** 15 min

**Cuisson :** 10 min

**Repos :** 4 h



4 personnes



Facile

## Aux fourneaux

Porter le lait à ébullition puis hors du feu, ajouter les sommités de reine-des-près • Laisser infuser 30 min à 1 h à couvert, puis le filtrer.

Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau pendant 15 minutes.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème avec le sucre • Puis hors du feu, ajouter le lait aromatisé de reine-des-près et les feuilles de gélatine essorées • Bien mélanger.

Répartir dans 4 verres et mettre au réfrigérateur pendant 4h.

Au moment de servir, verser un peu de coulis sur la panna cotta et déposer 3 framboises.



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



**isère**  
LE DÉPARTEMENT  
[www.isere.fr](http://www.isere.fr)

