



PYREX



Dancing Cuisine

présente

Recette

Panna cotta fraise

Energie : Hip Hop Comique



6 personnes

préparation 30 min

Repos 4 h

Ingrédients:

. Crème liquide	375 ml	. Gélatine feuille	8 feuilles
. Lait entier	190 ml	. Gousse de vanille	1 pièce
. Sucre semoule	115 g	. Fraises	500 g



Etapes :

- 1- Faire bouillir la crème, le lait, le sucre, et la gousse de vanille.
- 2- Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide pour les ramollir.
Hors du feu, ajouter la gélatine, mélanger.
- 3- Remplir les verres, mettre au frigo
(4 heures en avance)
- 4- Couper les fraises puis les mettre au bain marie 20 minutes
(recouvrir la casserole d'un film plastique percé)
- 5- Egoutter les fraises, en récupérer le sirop puis le mettre au frais.
- 6- Dresser.

Notes perso

Le + PYREX

