

# Recettes de cuisine

de Mamie Vera

## Préparation

Pour 2/3 personnes  
Préparation 15 minutes  
Cuisson 3 minutes

Faire ramollir la gélatine 10 minutes dans un bol d'eau froide.  
Chauffer le lait et la crème avec 30 g de sucre, dès l'ébullition, retirer du feu et incorporer la gélatine essorée.  
Bien mélanger et laisser tiédir.  
Ajouter l'eau de fleurs d'oranger, mélanger.  
Verser la préparation dans des coupelles.  
Réserver au frais au moins 3 heures.  
Laver les fraises, en ouvrir 2 en gardant le pédoncule et les réserver pour la décoration.  
Equeuter les autres et les mixer avec 10 g de sucre.  
Verser sur les crèmes 2 cuillères à soupe de coulis, décorer des fraises ouvertes et servir

Source maxi cuisine 2011

## Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Vous pouvez remplacer la gélatine par 1/2 c.à café d'agar-agar.  
Un petit dessert simple à réaliser, rafraichissant, à déguster en douceur après un bon repas.  
Pour un peu plus d'exotisme, vous pouvez ajouter un peu de gingembre râpé.

## Ajouter un commentaire



## PANNA COTTA A L'ORIENTALE



## Ingrédients

100 g de fraises  
20 cl de crème liquide  
15 cl de lait  
40 g de sucre  
2 feuilles de gélatine  
2 cuillerées à soupe  
d'eau de fleurs d'oranger + ou -  
selon goût

