

# Recettes de cuisine

de Mamie Vera

## Préparation

Pour 5 verrines de 11 cl  
Préparation 15 minutes  
Cuisson 10 minutes  
Temps totale 2 heures

Préparer la gelée de fraises:  
Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.  
Faire chauffer l'eau.  
Incorporer le sirop à l'eau chaude, bien mélangez.  
Ajouter la gélatine essorée.  
Verser dans les verrines, inclinez la verrine pour obtenir l'effet penché.  
Réserver au réfrigérateur pendant 30/45 minutes.

Préparer la panna cotta à la vanille:  
Dans une casserole, faire chauffer la crème avec le sucre et la vanille.  
Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.  
Lorsque la crème bout, ôtez du feu et ajouter la gélatine essorée.  
Bien mélanger et laisser refroidir à température ambiante.  
Verser sur la gelée à la fraise dans les verrines et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Finition:  
Découper les fraises en fine brunoise et ajouter sur le dessus des verrines au moment de servir.

Source de la recette  
Blog de Nanie Cuisine  
Blog Mes Nâthisseries

## Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Dessert doux, léger agréable en bouche, simple à réaliser et jolie présentation.  
Pour obtenir l'effet penché j'ai utilisé 2 petites lattes de bois

## Ajouter un commentaire



PANNA COTTA VANILLE ET GELEE

DE FRAISE



## Ingrédients

Pour la gelée de fraises:  
5 cl de sirop  
de fraise bio  
15 cl d'eau  
2 feuilles de gélatine

Pour la panna cotta  
à la vanille:  
40 cl de crème  
entière liquide  
65 g de sucre  
2 feuilles de gélatine  
1 cuillerée à soupe  
d'extrait de vanille  
liquide avec grains

Pour la finition:  
200 g de fraises

