Pannacotta coulis fruits rouges recette cookeo

Pannacotta coulis fruits rouges recette cookeo

Ingrédients

200 ml de lait

200 g de crème fraîche

30 g de sucre

2,5 de feuilles de gélatine

1 cuillère à soupe d’extrait de vanille

Coulis de fruits

Préparation

Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d’eau pour les ramollir.

Mode dorer

Versez le lait ,le sucre et la crème fraîche et portez à ébullition .

Arrêtez la fonction dorer puis ajoutez les feuilles de gélatines ramollies et mélangez jusqu’à dissolution des feuilles.

Répartissez la préparation dans des récipients et placez au frigo pendant ‘ à 6 h .

Au moment de déguster versez du coulis de fruits sur le dessus des récipients