

# 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