

Panna cotta aux fraises




 Saison

Printemps, Eté, Automne

 Difficulté

Moyen

 Temps de préparation

10 à 20 minutes

 Temps de cuisson

Moins de 5 minutes

 Pour

4 personnes

les ingrédients

- 40 cl de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- le zeste d'un citron
- 250 g de fraises
- 3 à 4 c. à c. de sucre de canne
- 1 c. à c. rase d'agar-agar (gélifiant végétal).
- Pour décorer :
- 250 g de fraises
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 c. à s. de crème épaisse.

la préparation

1. Laver et équeuter 250 g de fraises et les couper en morceaux.
2. Diluer l'agar-agar dans un verre avec un filet d'eau.
3. Dans une casserole, faire chauffer à feu doux la crème avec la vanille fendue en deux, le zeste de citron, le sucre, et les morceaux de fraises.
4. Ajouter l'agar-agar à la crème et portez à ébullition. Mélanger jusqu'aux premiers signes d'ébullition. Retirer la casserole du feu. Laisser tiédir la crème 5 min puis la mixer. Verser dans les verres.
5. Laissez refroidir à température ambiante.
6. Couvrir d'un film alimentaire et faire prendre au réfrigérateur environ 2 h.
7. Préparer un bol avec 250 g des fraises en morceaux mélangées avec le sachet de sucre vanillé. Garder au frais.
8. Servir frais, les morceaux de fraises disposés sur la panna cotta.

malin !

Conseils : Choisir des fraises bien parfumées et savoureuses comme la mara des bois ou la garigouette. Consommer cette panna cotta rapidement (dans les 6 h) pour apprécier tout l'arôme des fruits.

mieux connaître l'ingrédient principal de cette recette



Fraise

Préparer une fraise

- Avant toute chose, commencez par **laver les fraises**. Pour cela, placez-les dans une passoire, sous un filet d'eau ou sous le jet d'une douchette. Surtout, **ne les laissez pas tremper**. Elles se gorgeraient d'eau et perdraient de leur saveur.
- **Retirez ensuite la collerette verte**, et non pas avant, avec la pointe d'un couteau. Puis, **taillez les fruits** à votre goût (en dés, en quartiers...) ou **laissez-les entiers**.