



## PANACOTTA AU COULIS DE GROSEILLE

Préparation 20mn ; cuisson 10mn ; congélation  
2 heures



Pour 4 PERS : 250 g de crème fraîche épaisse ; 200 g de groseilles ; 80 g de sucre en poudre ; 2 feuille de gélatine ; ½ gousse de vanille

- 1) Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Mettez la crème fraîche dans une casserole avec la vanille et 60 g de sucre. Portez à ébullition et laissez bouillir 5 mn à feu doux.
- 2) Egouttez la gélatine, diluez-la en fouettant dans la crème hors du feu. Laissez tiédir, répartissez la panacotta dans 4 verres et réservez 2 heures au réfrigérateur.
- 3) Lavez, séchez et égrappez les groseilles. Mixez les grains avec le reste de sucre afin d'obtenir un coulis épais. Filtrez celui-ci à travers un tamis et réservez au réfrigérateur.
- 4) Au moment de servir, nappez la panacotta de coulis de groseille et servez aussitôt