

# Panna Cotta aux framboises

Peu de sucre ajouté



**MAYBE**  
**LESS SUGAR**  
DOUX MAI MOINS SUCRÉ



HÔPITAL  
INTERCANTONAL  
DE LA BROYE

## Panna Cotta aux framboises

4 portions

### Ingrédients

250g framboises

20g de sucre

2 dl crème 25%

2 dl lait

3 feuilles de gélatine

1 gousse de vanille

Feuille de menthe fraîche



**MAYBE**  
**LESS SUGAR**  
DOUX MAI MOINS SUCRÉ



HÔPITAL  
INTERCANTONAL  
DE LA BROYE

### Préparation

Tremper les feuilles de gélatine de l'eau froide. Fendre la gousse de vanille en longueur et racler l'intérieur pour récupérer les graines. Faire chauffer la crème, le lait, la gousse et les graines de vanille dans une casserole jusqu'à frémissement du mélange. Retirer du feu, enlever la gousse de vanille, ajouter les feuilles de gélatine égouttées puis mélanger. Filtrer le mélange à travers une passoire, répartir dans des verrines, mettre au frais min 3 heures.

Garder quelques framboises pour la décoration et mixer le reste avec le sucre. Passer le coulis au chinois. Réserver au frais.

Verser le coulis sur la crème gélifiée puis décorer avec des framboises et des feuilles de menthe.