



PANNA COTTA VANILLE BASILIC FRAISES



La panna cotta vanille : 200g de crème liquide à 35% de matière grasse, 20g de sucre en poudre, 1 gousse de vanille grattée, 1g de gélatine soit 1/2 feuille.

Faites tremper la gélatine à l'eau froide. Portez presque à ébullition la crème le sucre et les graines de vanille. Ajoutez la gélatine bien essorée. Versez dans les contenants choisis et laissez prendre au réfrigérateur 1 bonne heure.

La panna cotta basilic : 200g de crème liquide à 35% de matière grasse, 20g de sucre en poudre, 1/2 botte de basilic frais, 1g de gélatine.

Faites tremper la gélatine à l'eau froide. Faites juste bouillir la crème avec le sucre. Hors du feu ajouter le 1/2 bouquet de basilic. Couvrez et laissez infuser 10 bonnes minutes. Mixez soigneusement le mélange au blender ou à la **girafe**. Passez au chinois. Réchauffez la crème au basilic et ajoutez-y la gélatine essorée. Quand la panna cotta à la vanille est ferme coulez dessus une couche de crème au basilic. La couleur est naturellement verte. Laissez prendre à nouveau pendant au moins une heure.

La finition : Décorez le dessus avec des fraises françaises émincées et une sommité de basilic. Vous pouvez ajouter un coulis de fruits rouges ou une boule de sorbet framboise selon l'inspiration.

