



## Panna cotta à la fève Tonka et gelée de groseilles

### Ingrédients :

(pour 4 verrines)

300 grammes de Faisselle  
200 grammes de crème  
50 + 50 grammes de sucre  
1 c.c. de fève tonka en poudre  
3 + 1 feuilles de gélatine  
200 grammes de groseilles

### Préparation :

- Egoutter la faisselle, mettre dans un plat avec la fève Tonka et le sucre, mélanger
  - Mettre 3 feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide
- Chauffer la crème dans une casserole, retirer du feu quand elle commence à bouillir
- Egoutter les feuilles de gélatine, les dissoudre dans la crème en mélangeant rapidement
  - Verser la crème dans le plat avec la faisselle tout en remuant avec un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
  - Verser dans les verrines et mettre au frais pour une heure minimum
- Mettre la dernière feuille de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide
- Rincer les groseilles, les mettre dans une casserole avec 50 grammes de sucre
- Chauffer Jusqu'à ébullition en brassant et en écrasant les baies pour en extraire le jus
  - Ajouter la feuille de gélatine hors du feu, bien mélanger
- Verser en filtrant avec un petit tamis dans les verrines sur la panna cotta
  - Remettre au frais 1-2 heures avant de déguster

