

PANNA COTTA AU CITRON VERT ET FRAISES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Temps de repos** : 5 h
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- **45 cl de crème fraîche liquide entière**
- **1 gousse de vanille**
- **50 g de sucre**
- **1,5 feuille de gélatine**
- **1 citron vert**

Coulis de fraise et basilic :

- **8 à 10 fraises selon la taille + pour la déco 3 ou 4**
- **1 càs de sucre en poudre (+/- selon les goûts et l'acidité des fraises)**
- **1 càs de basilic**

Etapes de préparation

Astuces : Pour avoir des parfums plus prononcés, je vous conseille de préparer la panna cotta la veille, le coulis devra se faire le jour même.

1. Commencez par préparer la panna cotta, rappez le zeste du citron vert, versez la crème dans une casserole, ajoutez les zestes de citron vert, le sucre et le sucre vanillé, faites chauffer votre crème jusqu'à ébullition sur feu doux. Une fois l'ébullition atteinte, retirez la casserole du feu et laissez totalement refroidir votre crème.
2. Prélevez 3 à 4 cuillères à soupe de crème au citron vert, pressez la moitié du citron vert, et ajoutez-le au reste de crème (la crème doit être froide, sinon citron vert risque de la faire cailler).
3. Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide, faites chauffer les 3/4 cuillères à soupe de crème et faites y fondre la gélatine essorée hors du feu. Laissez refroidir 2 minutes et ajoutez au reste de crème.
4. Versez votre panna cotta dans les verrines et placez au frais pour 4 à 5 h minimum.
5. Le lendemain ou après le temps de réfrigération, préparez le coulis de fraise et basilic, lavez rapidement et essuyez les fraises, retirez les queues et coupez-les en petit morceaux, ajoutez les dans le bol du mixeur (pour cette quantité je me suis servie d'un mixeur plongeant), ajoutez le basilic que vous aurez au préalable émincé grossièrement, le sucre et mixez le tout jusqu'à ce qu'il n'y est plus de tout de morceaux.
6. Vous pouvez si vous le souhaitez, verser directement le coulis de fraise et basilic sur les panna cotta ou comme moi, le passer avant dans une passoire fine pour obtenir un coulis très lisse. Remplacez ensuite les panna cotta au frais, jusqu'au moment de servir.

