

Panna cotta à la framboise

Invention de Marie sur son blog « Les Carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (4 verrines)

- 1/2 barquette de framboises
- 1 cc bombée de pulpe de framboises ou de confiture de framboises
- 1 briquette de 20cl de crème fraîche liquide allégée (ou non)
- 25 cl de lait écrémé (ou non)
- 4 cc de sucre en poudre (ou édulcorant)
- 2g d'agar-agar (1 sachet, 1 cc)

Dans une casserole sur feu moyen, mélangez la crème, le lait, le sucre et la pulpe de framboises. Portez à ébullition, ajoutez l'agar-agar, mélangez bien et laissez 1 à 2 minutes à petits bouillons.

Pendant la cuisson, découpez les framboises en deux et répartissez-les dans 4 ramequins.

Versez la préparation lactée dans les 4 ramequins, laissez refroidir à température ambiante puis mettez au réfrigérateur au moins 1 heure.

