



Panna Cotta Hibiscus et Framboises

Ingrédients (pour 4 petites verrines)

20cl de crème liquide
10cl de lait
25g de sucre en poudre
1 feuille de gélatine
1/2 gousse de vanille
2càs de fleurs d'hibiscus

100g de framboises

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, verser la crème, le lait, le sucre roux et la gousse de vanille grattée.

Porter à ébullition.

Ajouter les fleurs et laisser infuser pendant 15 minutes.

Filtrer les fleurs et la gousse de vanille.

Remettre quelques minutes sur feu doux et ajouter la feuille de gélatine. Mélanger.

Verser la panna cotta dans 4 minis verrines et mettre au frais pendant environ 6 heures.

Mixer les framboises et verser le coulis sur les panna cotta.