

## Panna cotta ai frutti di bosco

De l'atelier 'Easy Italian'

**4 personnes – 20 min de préparation – 60 min de repos au congélateur**

### Ingrédients

- 500 ml de crème fraîche
- 9 g de feuilles de gélatine
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à soupe de cassis
- 250 g de fruits des bois
- 2 c. à soupe de sucre

### Mode de préparation

- Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Dans un poêlon, portez la crème fraîche, le sucre et le sucre vanillé à ébullition. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissout.
- Retirez le poêlon du feu, essorez les feuilles de gélatine et mélangez à la crème chaude. Ajoutez la cassis.
- Répartissez la préparation dans des moules à pudding métalliques (jusqu'à la moitié) et placez au réfrigérateur pour laisser durcir.
- Faites chauffer les fruits de bois avec 2 cuillères à soupe de sucre et 2 à 3 cuillères à soupe d'eau jusqu'à ce que le jus sorte.
- Laissez refroidir à température ambiante.
- Plongez brièvement les moules à Pana Cotta dans l'eau chaude et retournez les moules sur une assiette à dessert.
- Apportez la touche finale avec les fruits des bois et servez.