



# INSTANT GOURMAND



## Panna cotta à la rose, gelée de violette et coulis de framboises



Pour 2 verres à cocktail :

### Panna cotta à la rose :

- 225ml de crème allégée
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'eau de rose
- 1,5 feuilles de gélatine

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Faire chauffer dans une casserole la crème fraîche et le sucre. Porter à ébullition et laisser frémir quelques minutes. Hors du feu, ajouter l'eau de rose et la gélatine essorée. Mélanger, jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Laisser refroidir, verser dans deux verres à cocktail et faire prendre plusieurs heures au réfrigérateur.

### Gelée à la violette

- 100ml de sirop de violette
- 30ml d'eau
- 1 feuille de gélatine

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Faire chauffer dans une casserole le sirop de violette et l'eau. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée. Laisser refroidir. Sortir les verres du réfrigérateur et verser sur la panna cotta une fine couche de gelée de violette. Placer de nouveau au frais, jusqu'à ce que la gelée soit prise.

### Coulis de framboises :

- 4 poignées de framboises surgelées (ou fraîches en saison)

Décongeler les framboises et les mixer en coulis. Sortir les verres du réfrigérateur, verser sur la gelée de violette le coulis de framboises. Servir bien frais.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !...

[www.mirabellecuisine.canalblog.com](http://www.mirabellecuisine.canalblog.com)