

Natrel®

Panna cotta fraise et safran

Quoi de mieux pour se régaler après un repas avec cette fameuse panna cotta. Tout ce qu'il vous reste à emmener : des fraises et de la bonne compagnie!



SERT
4



PRÉPARATION
5MIN.



CUISSON
20MIN.



REFROIDISSEMENT
300MIN.

Ingrédients

4 feuilles gélatine
2 tasses natrel sans lactose 2?%
1 pincée safran
5 gouttes d'essence de vanille
2 c. à soupe sucre
Copeaux de chocolat 70?%

Confiture de fraises et safran

1 kg fraises
5 tasses sucre
1 c. à thé saffron

Préparation

1. Dans un grand bol, faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes. Les égoutter et réserver.
2. Dans une casserole, faire chauffer le Natrel Sans lactose à feu vif avec le safran. Verser la vanille et le sucre et bien mélanger avec un fouet. Lorsque le Natrel Sans lactose est bien chaud, déposer les feuilles de gélatine une à une pour les faire fondre.
3. Mélanger le Natrel Sans lactose jusqu'à ce que les feuilles soient complètement fondues.
4. Laisser reposer 10 minutes hors du feu et verser dans les ramequins. Laisser refroidir à température ambiante et réfrigérer pendant 4 à 5 heures ou jusqu'à ce que les crèmes soient complètement fermes.
5. Lorsque les crèmes sont complètement fermes, verser la confiture dessus et saupoudrer de copeaux de chocolat avant de servir.

Confiture de fraises et safran

1. Équeuter et laver les fraises. Dans un grand saladier, mélanger grossièrement le sucre, le safran et les fraises entières (on peut couper en deux les très grosses fraises) et verser le tout dans une casserole.
2. Laisser mijoter à feu moyen-doux pendant 30 minutes environ. Remuer à quelques reprises durant la cuisson avec une cuillère en bois sans casser les fraises.
3. Verser le mélange directement dans des pots à confiture stérilisés et fermer immédiatement. Retourner le pot le temps du refroidissement avant de le conserver.