

## **Panna cota fraises**

300 g de fraises (pour 6 personnes)

40 cl de crème liquide

300 g de lait concentré

Gélatine

20 g de sucre

Lavez et équeutez les fraises. Mixez-les avec le sucre.

Faites doucement chauffer le coulis en ajoutant un peu de gélatine. Réservez.

Portez la crème à ébullition avec le reste de gélatine et mélangez bien. Ajoutez le lait concentré et mélangez.

Versez la panna cota dans les verres et faites prendre au froid environ 1 heure.

Répartissez le coulis sur les panna cota et déposez une demi fraise par-dessus. Réservez au frais jusqu'au service.