



Panna cotta à l'amande :

400 ml de lait d'amande

200 ml de crème 35 %

65 g (1/3 tasse) de sucre

4 feuilles de gélatine, soit 8 g

Fraises en gelée de grenadine :

400 g de fraises, lavées et équeutées, puis coupées en morceaux

100 ml de sirop de grenadine

200 ml d'eau

3 feuilles de gélatine soit 6 g

Panna cotta à l'amande :

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

Porter la crème 35 % à ébullition avec le sucre.

Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine essorées, puis ajouter le lait d'amande et bien mélanger.

Verser la préparation dans 6 verrines et réserver au réfrigérateur au moins 2 heures.

Fraises en gelée de grenadine :

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

Porter à ébullition le sirop de grenadine avec l'eau.

Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine essorées. Bien mélanger et laisser refroidir.

Disposer les fraises coupées en morceaux dans les verrines, puis recouvrir de la gelée au sirop de grenadine refroidie mais encore liquide.

Réfrigérer 3 heures ou jusqu'au lendemain.