

Pour 4 personnes
6 feuilles de gélatine soit 12 g
2 tasses (500 ml) de lait de soya
1 gousse de vanille
6 c. à soupe (90 ml) de miel liquide
2 c. à soupe (25 g) de sucre
300 g de fraises

Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
Porter à ébullition le lait de soya avec la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur, la moitié du miel et le sucre tout en mélangeant.
Ôter ensuite la gousse en prenant soin de gratter les graines avec la pointe d'un couteau.

Essorer la gélatine en la pressant entre vos mains, puis ajoutez-la à la préparation précédente pour la faire fondre.

Verser la panna cotta dans des verrines puis laissez refroidir avant de placer au frais pendant 2 heures au minimum.
La panna cotta doit être bien prise.

Pendant ce temps, rincez et équeutez les fraises avant de les mixer au blender avec le reste de miel.
Verser le coulis sur les panna cotta au moment de servir.