

## PANNA COTTA VANILLÉE ET SA COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES

*Pour 4 verrines / 10 min de préparation / 3 min de cuisson / 30 min de réfrigération*

1. Dans une petite casserole, faites chauffer la crème, le lait, le sucre, la vanille et l'agar-agar jusqu'à ébullition. Versez dans les verrines. Pour leur donner un aspect penché, posez les verrines dans une boîte d'œufs. Laissez prendre au frais pendant 30 min.

2. Dans un petit bol, écrasez grossièrement les fruits rouges à l'aide d'une fourchette. Vous pouvez sucrer légèrement les fruits. Versez la purée de fruits rouges dans les verrines et conservez-les au frais jusqu'au moment de servir.

\* on peut rajouter du  
Marsala, ou autre  
liqueur.

Des fruits de  
saison. Ici figue

### *Ingrédients*

20 cl de crème liquide  
20 cl de lait  
20 g de sucre en poudre  
1 cuil. à soupe de vanille  
liquide  
½ cuil. à café rase  
d'agar-agar  
(ou 1 feuille de gélatine)

### *Pour la compotée*

50 g de framboises  
50 g de groseilles  
Sucre en poudre  
(facultatif)

### *Matériel*

4 verrines