**Panna cotta vanille - framboise**

Pour 2 verrines :

- 237 g de crème liquide légère ou entière- 25 g de sucre roux- 1,5 feuilles de gélatine- 1/2 càc de vanille eb poudre- brisures de framboises surgelées- sucre roux

Faire tremper les feuilles de gélatines dans de l'eau froide.

Dans une casserole, mélanger la crème, les 25 g de sucre et la vanille. Porter à ébullition puis retirer du feu et ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger et verser dans les verrines.

Laisser refroidir les verrines à température ambiante puis les mettre au frigo pendant quelques heures voire une nuit.

Pour le coulis, il suffit de mettre les brisures encore surgelées dans une casserole et de laisser compoter 10 minutes environ. Ajouter du sucre en goûtant.

Quand les panna cotta ont pris, ajouter le coulis sur le dessus et déguster.

Pour le coulis, c'est au pif. De toute façon s'il vous en reste vous pourrez très bien le déguster avec du fromage blanc... ou de la glace !

