

Recette

## PANACOTTA AUX FRAMBOISES

Type

Dessert

Temps

Préparation : 10 mn – Réfrigérateur : 2 h

Difficulté

Facile

Personnes

4

### Ingrédients

- 300 gr de framboises surgelées ou fraîches suivant la saison
- 60 cl de crème fraîche allégée (4 à 8%)
- 2 gr d'agar-agar\*
- 2 cuillères à soupe de sucralose
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille



Etape 1	Décongeler les framboises* si surgelées
Etape 2	Mélanger dans une casserole la crème fraîche, 1 cuillère à soupe de sucralose, l'extrait de vanille et l'agar agar.
Etape 3	Faire cuire 2 mn
Etape 4	Verser dans des verres à dessert
Etape 5	Verser les framboises dessus et placer au réfrigérateur pendant 2 h

Dégustez en dessert ou au goûter !

Découvre tous les bienfaits de la framboise sur l'article « [Framboises, fruits aux mille vertus](#) »

\* Si les framboises sont un peu acides, ajouter une cuillère de sucralose