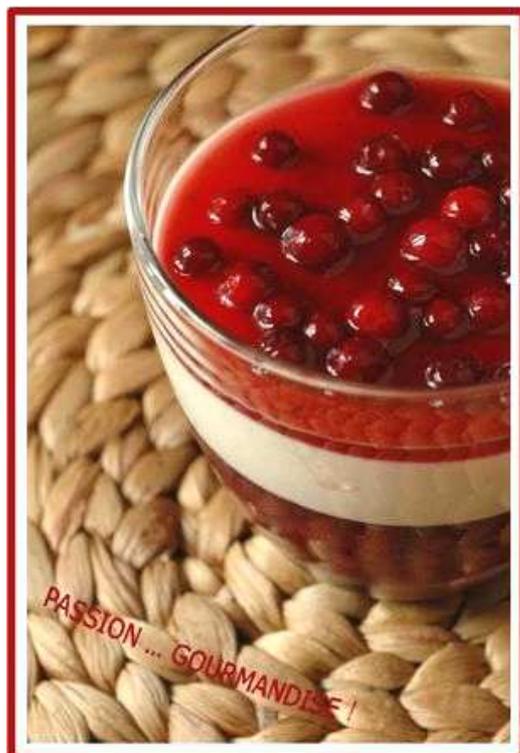


# PANNA COTTA SUEDOISE

Pour 6 verrines raisonnables ou 4 gourmandes

Préparation : 10 min

Réfrigération : 2 x 4 heures



*Couche de fruits :*

**1 bocal d'airelles sauvages (marque Beyer)** soit 180 g de fruits égouttés et environ 250 ml de jus (non sucré)

**2 cuillères à soupe de sucre de canne blond**

**1,5 feuille de gélatine (soit 3 g)**

*Panna cotta :*

**250 ml de crème fleurette**

**250 ml de lait**

**80 g de sucre de canne blond**

**3 feuilles de gélatine (soit 6 g)**

**1/2 cuillère à café de quatre épices**

*Top :*

**Sirop d'airelles (Lingonsaft)** à trouver à l'épicerie de la grande enseigne du kit à monter soi-même

**Quelques airelles surgelées**

- 1 Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min.
- 2 Egoutter les airelles en récupérant le jus et mettre ce dernier à chauffer avec le sucre, hors du feu y mettre à fondre la gélatine essorée.
- 3 Répartir les airelles au fond des verres puis verser le jus d'airelle + gélatine. Laisser refroidir puis mettre au frais pour 4 heures ou jusqu'à gélification.
- 4 Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 5 Faire chauffer le lait + la crème dans une casserole avec le sucre et le quatre épices. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger, laisser refroidir sans prendre.
- 6 Répartir ce mélange sur la couche de fruits très délicatement pour ne pas défaire la 1ère couche.
- 7 Mettre au frais pour 4 heures ou jusqu'à gélification.
- 8 Pour la déco : verser un peu de sirop d'airelles avant de servir, parsemer le dessus de la panna cotta avec quelques airelles surgelées.
- 9 Déguster très frais !