



PANNA COTTA AUX BLEUETS

- 2 casseaux de bleuets
- ½ tasse de sucre brun
- Le jus de 2 citrons
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de crème 35%
- ½ tasse de sucre blanc
- 2 à 3 gouttes de vanille liquide
- 1 sachet de gélatine

À ce moment, incorporez la crème préalablement fouettée.
Déposez les framboises et le reste du coulis au fond des coupes. Remplissez-les avec le mélange précédent.
Réfrigérez pendant 2 heures environ.

