



## Tartelettes Bricelet HUG chemisées d'un glaçage blanc à la panna cotta et aux framboises fraîches

Recette pour 30 Tartelettes Bricelet HUG chemisées d'un glaçage blanc

### Ingrédients

6 dl	crème
50 g	sucre
12 g	sucre vanillé
1	gousse de vanille
1	zeste de citron râpé
3 feuilles	gélatine
500 g	framboises
	A volonté, de la crème pour la décoration



### Préparation:

Porter à ébullition la crème, le sucre, le sucre vanillé ainsi que la gousse de vanille et le zeste de citron râpé et laisser tirer pendant 10 minutes environ.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, bien l'égoutter et l'ajouter également à la crème. Passer cette préparation au tamis, la laisser refroidir un peu et en garnir les Tartelettes Bricelet. Laisser reposer 30 minutes au moins au réfrigérateur, et pour terminer, garnir avec les framboises fraîches et décorer de crème fouettée.

