

## *Panna cotta à la gelée de sureau rouge*

250 ml (1 tasse) de lait  
500 ml (2 tasses) de crème 35 %  
250 ml (1 tasse) de yogourt  
60 ml (1/4 tasse) de sucre  
1 1/2 pots de gelée de sureau rouge  
5 feuilles de gélatine (ou 1 1/2 sachet)  
1 pincée de sel

Faire chauffer la crème, le lait avec la gelée de sureau rouge et une pincée de sel.

Quand c'est chaud (sur le point de bouillir), incorporez les feuilles de gélatine bien égouttées que vous aurez mises dans l'eau froide pour les rendre molles. Bien mélanger pour dissoudre la gélatine et fermez le feu.

Laissez refroidir et incorporer le yogourt.

Versez dans des verres ou des ramequins.

Mettre au réfrigérateur quelques heures avant de servir.

Servir froid dans les ramequins et décorer avec le reste des fruits.